PERSONAGGI

DEL FAVERO & PIRAS

«La nostra scelta indovinata di fuggire dall'Italia»

di **Alessandra Dal Monte**, foto di Joann Pai

17

LA CUCINA DELLE DONNE

CLAUDIA RODEN

L'esploratrice puntigliosa della tavola dei migranti

di **Angela Frenda**, foto di Stefania Giorgi

34

25.05.2022

CORRIERE DELLA SERA

COOK

#42

MERCOLEDÌ

ANNO 5 – N. 5

LO SPECIALE

CIBO A REGOLA D'ARTE 2022

«Food heroes», dal 27 al 29 maggio torna in presenza il festival del Corriere

da pagina 6

INTERVENTO

AGRICOLTURA MODERNA, SOSTENIBILE E INCLUSIVA: UNA SFIDA

di **Stefano Patuanelli**

9

L'arrivo in Europa dalla California, la nostalgia per i coloratissimi dolci di casa e la nascita dell'ormai celebre soprannome *Cake Boy*. Storia del più famoso pasticcere statunitense (in Francia) e delle sue ricette amatissime

LA MIA DOLCISSIMA PARIGI

di **Frank Adrian Barron** foto di Joann Pai

24

ANTONIO COLOMBONI

per il Corriere della Sera

Illustratore e art director marchigiano, classe 1983, è laureato in disegno industriale allo IUAV di Venezia a San Marino. Oggi vive e lavora a Milano. Collabora, tra gli altri, con *ToiletPaper Magazine*

COOK.CORRIERE.IT

Distribuito con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Poste Italiane Sped. in A.P. D.L. 353/2003 conv. L.46/2004 art. 1, c1 DCB Milano

di
Angela Frenda

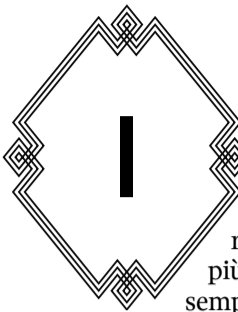
LORENZO PETRANTONI

Nato a Genova nel 1970, è uno dei più celebri e premiati illustratori italiani. Ha studiato arti grafiche a Milano e lavorato in Francia come art director. Nei suoi disegni ridà vita a parole e immagini attraverso i collage

JOANN PAI

Originaria di Vancouver, in Canada, fotografa specializzata in cibo e viaggi, vive e lavora a Parigi. Collabora con il *New York Times* e riviste specializzate in viaggi e gastronomia tra cui *Condé Nast Traveller* e *Saveur*

ANNA VILLARINI

Laureata in Scienze biologiche e specializzata in Scienza della nutrizione, è ricercatrice presso la Fondazione IRCCS Istituto Nazionale dei Tumori di Milano. Si occupa da anni della relazione tra alimentazione e tumori

Il nostro Festival è tornato! E sono due le parole che mi risuonano nella testa: presenza e impegno. Presenza perché finalmente ci rivedremo di persona, e questa è forse la cosa più bella che potessimo augurarci. E l'altra è che sempre più l'impegno è qualcosa di tangibile anche nel mondo del food. Non si parla più soltanto di cibo, ma di come attraverso questo si possa incidere sul mondo. Cambiarlo (in meglio). Essere parte attiva di una trasformazione. Food Heroes sarà il tema del nostro Food Festival, che si trasforma con noi. Sempre più racconto sempre meno esibizione priva di contenuti. Di show cooking, diciamocelo, siamo tutti un po' stanchi. Meglio, molto meglio, accompagnare tutto con le storie che sempre ci sono e che tanto ci piacciono. La copertina di *Cook* maggio sarà anche il simbolo grafico dell'evento, e di questo, della solarità potente che ci ha regalato, dobbiamo ringraziare **Antonio Colomboni**. La prima parte del giornale è dedicata proprio a Cibo a Regola d'Arte, con una grande inchiesta collettiva della redazione di *Cook*, un intervento del ministro

LA PRESENZA E L'IMPEGNO

dell'Agricoltura Stefano Patuanelli e le illustrazioni abbastanza uniche di **Lorenzo Petrantoni**. Un film grafico che vi anticipa volti e temi di quella che sarà questa tre giorni carica di emozioni e di protagonisti. Poi, ma giuro che non l'abbiamo fatto apposta, la seconda parte del giornale ci è venuta quasi per caso Parigi-centrica. Le icone di questo mese sono state intervistate da Alessandra Dal Monte e fotografate da **Joann Pai**. E sono Alessandra Del Favero e Oliver Piras. Sardo lui e veneta lei, in coppia da dieci anni, hanno appena preso una stella Michelin a «Il Carpaccio» di Parigi. Titolari fino al 2019 di «Aga», localino gourmet nel Bellunese, avevano già deciso di fuggire a New York. E confessano. «Fare impresa in Italia è difficile, adesso ci farebbe paura». Il menu pure però parla di Parigi. Ed è affidato alle parole di **Frank Adrian Barron** in occasione dell'uscita del suo nuovo libro: dall'arrivo in Europa dalla California del Sud alla nostalgia per la coloratissima pasticceria di casa e la nascita del soprannome Cake Boy con il quale è diventato celebre (soprattutto sul web). Troverete la storia del più famoso pasticcere statunitense (in Francia) e delle sue ricette amatissime, tutte create in un meraviglioso appartamento nel Marais. E poi, oltre alle rubriche consuete che vi suggerisco come sempre di leggere con attenzione, c'è un pezzo che ho trovato illuminante di **Anna Villarini** nella sua rubrica del menu healthy, ed è quello sull'importanza che ha l'acqua per il nostro organismo. Tema che magari noi diamo spesso per scontato. Sbagliando. Perché invece l'acqua è davvero la base sulla quale costruire la nostra salute. E l'acqua, ci racconta Villarini, è in tantissimi cibi. L'acqua si può mangiare. Per nutrirci bene. Seguite questo mese le ricette selezionate per voi, con le immagini realizzate dalla nostra bravissima **Laura Spinelli**. E infine, non mi resta che darvi appuntamento a Cibo a Regola d'Arte!

ANTONIO COLOMBONI

Illustratore e art director marchigiano, classe 1983, è laureato allo IUAV di San Marino. Oggi vive e lavora a Milano. Collabora, tra gli altri, con *ToiletPaper Magazine*

FRANK ADRIAN BARRON

Nato in California, vive a Parigi dal 2012. Ha iniziato a cucinare dolci in Francia per ritrovare i sapori di casa ed è diventato celebre con l'account Instagram @cakeboyparis. *Sweet Paris* è il suo primo libro

LAURA SPINELLI

Lombarda, nata nel 1985, ha studiato fotografia al Centro Bauer di Milano. Specializzata nel settore food, lavora per riviste di settore, giornali nazionali e aziende. Ha scattato le immagini di numerosi libri di cucina

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA
MAGGIO 2022
ANNO 5 - NUMERO 5

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
FIORENZA SARZANINI
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA
In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine)
Chiara Amati
Wladimir Calvisi (coordinamento web)
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Gabriele Principato
Lorenza Martini (grafico)
Ha collaborato:
Benedetta Moro

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto grafico a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

PUBBLICITA'
CAIRORCS MEDIA S.P.A.
Sede operativa:
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841 - Fax 02-25846848
Referente: Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

ISSN 2724-4474 (print)
ISSN 2724-394X (online)

Per *fortuna*, certe cose *non cambiano*.
Oggi di tradizione si parla molto. Ma tradizione non è solo fare tutto come una volta. È sapere che più passa il tempo e più certi valori diventano preziosi, proprio come i nostri salumi. La tradizione italiana del gusto è una cultura viva, fatta di impegno, responsabilità, di scelte che mettono la qualità al primo posto anche oggi. Per noi che custodiamo il mestiere dei salumi da cent'anni, la tradizione è l'ingrediente che dà sapore al presente.
Levoni. La grande famiglia dei salumi italiani.
MARCHIO STORICO
Levoni è nel registro speciale dei Marchi storici di interesse nazionale
LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

IL SOMMARIO

NUOVE APERTURE
Aprea in Costiera e l'osteria a Milano di Antonella Ricci
di **Gabriele Principato**
44

PIATTO GENIALE
Pesto e avocado? Pestado, la salsa dell'estate
di **Alessandra Avallone**
31

LIBRI
La cucina in valigia di Servadio e il gusto di Venezia
di **Isabella Fantigrossi**
38

WINE STORIES
Le bollicine conservate: l'intuizione a tavola
di **Alessandra Dal Monte**
46

33

DOLCE ALLO SPECCHIO
Maritozzo alla panna, la versione classica secondo Vincenzo Tiri
di **Lydia Capasso**

53

L'ARCHITETTO IN CUCINA
Parquet, aperture e monocolore: così comunicano gli spazi dedicati al food e al relax
di **Clara Bona**

AGENDA
Fuori Salone, i posti insoliti (e segreti) dove mangiare
di **Benedetta Moro**
62

COSA MANGIA
Vittoria Belvedere e il cibo sano che contagia il marito
di **Chiara Amati**
63

OGGETTI
Griglia multiuso, fantasie componibili e ceramiche ispirate
di **Isabella Fantigrossi**
49

34

MENU SALUTARE
Dalla frutta al caffè, i cibi dissetanti dove si nasconde l'acqua
di **Anna Villarini**

48

A CASA DI
Nel castello di Knud Erik Hansen, ad del brand danese, tra Wishbone chair e stile hygge
di **Isabella Fantigrossi**

STANZE
Boiserie, quadri e mensole, come rinnovare le pareti
di **Irene Berni**
51

IMPRESE/1
La sfida dell'olio extravergine italiano
di **Benedetta Moro**
55

IMPRESE/2
La sosta in autostrada è fast casual
di **Gabriele Principato**
57

SCUOLA DI VINO & COCKTAIL
Bianchetta di Stendhal e Arcadia
di **Luciano Ferraro** e **Marco Cremonesi**
47

22 GIUGNO

13 luglio
28 settembre
19 ottobre
16 novembre
7 dicembre

L'ELENCO DELLE RICETTE

ANTIPASTI
Carpaccio di manzo, salsa Cesare, ribes, amaranto e tartufo nero 19
Capesante al ragù di cozze alla puttanesca 23

PRIMI
Risotto con aneto, bernese di pistacchio e gamberi 21
Paccheri integrali al pesce 35
Koshari 35

SECONDI
Polpettone ceci e tofu 35
Cernia al curry 35

CONTORNI
Pestado 31
Fattoush di primavera 37

DOLCI
Madeleine alla lavanda 25

FOTO DI JOANN PAI

Crostata alle fragole 27
Torta al gelsomino 27
Charlotte alla frutta 28
Bundt alla cannella 28
Tart alle mandorle con pesche bianche 29
Maritozzi alla panna 33
Frittata di mele e caffè shakerato 34
Avena con frutti di bosco e tè verde 34

BEVANDE
Arcadia 47

Il mondo della cucina, dal campo alla tavola, è la prima ricchezza d'Italia, con un valore di 575 miliardi di euro nel 2021. Una cifra che da sola fa capire l'importanza di tutto il settore. Tanto più che oggi l'export agroalimentare continua a crescere. Sul fronte interno restano, però, due ombre: il costo sempre maggiore degli ingredienti quotidiani e le dimissioni di massa nella ristorazione

di **Alessandra Dal Monte**, **Isabella Fantigrossi** e **Gabriele Principato**
illustrazioni di Lorenzo Petrantoni

LA GRANDE

Per fotografare davvero in modo corretto il mondo della cucina, non si può che partire da un dato. Un numero, uno solo, capace di far capire l'importanza del settore oggi in Italia: 575 miliardi di euro (dati Coldiretti), e cioè il valore del cibo nel 2021 (con un aumento del 7 per cento rispetto al 2020). Questo significa che il made in Italy a tavola — inteso dal campo, e cioè il settore agricolo, fino ai servizi della ristorazione con tutto ciò che si porta dietro —, è diventato la prima ricchezza del Paese, circa un quarto del Pil nazionale. Impegnando circa 4 milioni di lavoratori tra aziende agricole (740 mila aziende), della ristorazione (330 mila realtà), industrie alimentari (70 mila) e punti vendita al dettaglio (230 mila). Un grandissimo valore per l'impresa Paese che proprio quest'anno ha segnato un altro record: sempre secondo l'analisi Coldiretti sui dati Istat sul commercio estero, le esportazioni agroalimentari nazionali nel primo trimestre del 2022 sono aumentate sul record annuale di 52 miliardi di euro che si era registrato nel 2021. I principali mercati di sbocco in aumento dei nostri prodotti? La Germania, gli Stati Uniti e, sul terzo gradino del podio, la Francia. Con il vino a guidare la classifica dei prodotti «food&beverage» italiani più esportati nel mondo. Un quarto molto positivo del settore, se si pensa ai timori che erano nati con lo scoppio della pandemia. Ma che, allo stesso tempo, ora dovrà

Il made in Italy del «food» pesa circa un quarto del Pil nazionale

inevitabilmente fare i conti con due grandi variabili che stanno scuotendo, proprio in queste ultime settimane, il mondo del cibo. Da un lato l'aumento dei prezzi di molti ingredienti e, dall'altro, la crisi del personale della ristorazione.

Il carrello della spesa

La fiammata dell'inflazione, che a marzo ha raggiunto un tasso del 6,5 per cento, il livello record dal 1991, l'ha certificata in queste settimane l'Istat. Ad aprile, secondo le stime definitive, si è attestata al 6 per cento su base annua con un aumento del cosiddetto carrello della spesa, cioè i prezzi degli alimentari e dei prodotti per la cura

SCOMMESSA

della casa e della persona, del 5,7 per cento. Una crescita che deriva, naturalmente, da una moltitudine di fattori combinati tra di loro, dalla ripresa economica alla carenza di alcune materie fino alla guerra in Ucraina che si fa sentire soprattutto sul prezzo dell'energia che sta colpendo i consumi a livello globale. E ciò rende il fenomeno particolarmente inedito. Fatto sta che oggi comprare alcuni prodotti alimentari costa davvero più di prima. Altroconsumo, per esempio, ha registrato un aumento del prezzo dell'olio di semi di girasole — il caso più eclatante, che risente del conflitto in Ucraina, uno dei maggiori produttori — del 15 per cento tra febbraio e marzo 2022. La pasta? Se un chilo a marzo 2021 costava in

Eppure la mancanza di personale nei locali, anche i più blasonati, è ormai un dato di fatto

media 1,30 euro, a marzo 2022 costava 1,52. Il caffè? Aumentato del 4 per cento nei supermercati. L'olioextravergine d'oliva dell'11 per cento in un anno. Lo zucchero del 7 per cento. Ma in crescita anche, ha ricordato l'Unione nazionale consumatori, il prezzo di alcuni ortaggi (pere, carote, finocchi, cipolle, aglio, asparagi, carciofi...). E, ricorda ancora Coldiretti sulla base dei dati della borsa di Chicago, sta volando in tutto il mondo il prezzo del riso (il cui consumo mondiale quest'anno raggiungerà il record degli ultimi dieci anni con quasi 521 milioni di tonnellate, 9 milioni in più del 2021): per effetto del crollo delle spedizioni di grano, il prezzo del riso è aumentato del 21 per cento nell'ultimo anno.

Solo un tema generazionale?

Oltre ai prezzi, c'è un secondo tema di cui si sta dibattendo molto in queste settimane. La mancanza di personale nei ristoranti è ormai un dato di fatto. Lo denunciano quotidianamente tanto chef patron di insegne blasonate nelle grandi città, quanto titolari di piccole realtà di provincia. C'è chi ritiene sia un problema generazionale, dovuto alla mancanza di devozione al mestiere e spirito di sacrificio. Altri sostengono sia colpa del reddito di cittadinanza, diventato la vera ambizione di molte persone che prima sbarcavano il lunario lavorando nella ristorazione. In molti rispondono che la vera ragione di questa carenza sia dovuta a orari

massacranti e salari troppo bassi — uno chef italiano guadagna, in media, 1.700 euro netti al mese, un cameriere 1.250 euro — e che sia necessario ripensare del tutto il modello della ristorazione in Italia, in un'ottica di sostenibilità del lavoro. Quale che sia la ragione effettiva di questa mancanza di personale, di certo c'è che ad acuire questa crisi — che si percepisce soprattutto oggi che il settore sta velocemente ripartendo — sono stati gli anni di pandemia. Stando ai dati della Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi, oggi ci sono 200 mila addetti alla ristorazione in meno rispetto al 2019. In totale il settore dà lavoro a circa 800 mila persone, di cui il 60 per cento ha meno di 40 anni. La tipologia di contratto più diffusa è il tempo indeterminato, che rappresenta circa il 70 per cento degli occupati. Nonostante questo, molte figure della ristorazione risultano introvabili. Secondo le elaborazioni del Centro studi Fipe su dati Istat e Inps si cercano, attualmente, 39.760 camerieri, 21.530 baristi, 22.710 chef e 4.810 pizzaioli. E, in vista dell'estate, anche almeno 100 mila lavoratori stagionali, per ora irreperibili, con le strutture delle località turistiche già in allarme. In questo panorama non resta che chiedersi se dietro alle «grandi dimissioni» dalla cucina non ci sia una vera e propria crisi di vocazione, un'irreparabile insofferenza nei confronti del settore.

Una crisi di vocazione?

I numeri degli istituti alberghieri sembrano suggerirlo: rispetto all'anno scolastico 2014/2015, quello con il maggior numero di iscritti di sempre — 64.296, fonte Miur —, nel 2020/2021 e 2012/2022 il dato si è quasi dimezzato, scendendo a circa 34 mila. C'è, però, da dire che le iscrizioni di otto anni fa erano figlie dell'effetto MasterChef, «drogate» dall'improvvisa notorietà dei cuochi. Il calo era iniziato già dal 2016/2017, con 55.825 nuovi studenti, scesi ancora nel 2019/2020 (41.916), fino ai numeri attuali. «Forse più realistici che preoccupanti», spiega Andrea Sinigaglia, direttore generale di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (Parma). Qui gli iscritti sono passati dai 1185 del 2018 agli 852 del 2021: «Hanno pesato la riduzione degli studenti internazionali e le difficoltà economiche delle famiglie. Ma per aiutarle abbiamo creato dei finanziamenti che consentono di pagare la retta alla fine del percorso, una volta trovato un lavoro. Io non penso ci sia una crisi delle vocazioni, il vivaio dei futuri professionisti c'è, ed è motivato. La pandemia ha creato una selezione naturale tra chi crede in questo settore e chi no». Ma è altrettanto evidente l'esodo di massa. Come contrastarlo? «Tutti ci stiamo interrogando: oggi i giovani chiedono qualità della vita e dell'ambiente di lavoro. Il ristorante microimpresa familiare, con lo staff che deve fare tutto senza orari, ha vita breve. Servono organizzazione, managerialità, turni. Cambierà la dimensione delle aziende, il mercato si autoregolerà. Certo, però, una cosa non si potrà cancellare: la ristorazione è un servizio, dipende dalla felicità dei clienti, finché non va via l'ultimo non si chiude. Questo significa "ospitalità". O la ami o la odi».

CIBO© a REGOLA d'ARTE 2022

COSTRUIAMO LE BASI PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE, MODERNA E INCLUSIVA

Il conflitto tra Russia e Ucraina sta avendo diverse conseguenze di natura commerciale, industriale e operativa nel campo agricolo e del food. L'aumento dei costi delle materie prime — come ho ribadito più volte, cresciuto alle stelle non per la loro assenza ma per una serie di fattori, in primis speculativi — e dell'energia ha generato a catena rincari che riguardano quasi tutto ciò che serve per la gestione di un'azienda agricola e alimentare. Sicuramente questo deve far riflettere sulle scelte che sono state fatte negli ultimi anni: politiche fondate su una logica di globalizzazione forse troppo spinta e competitiva hanno portato gli imprenditori a non produrre ciò che era già reperibile sui mercati esteri a costi inferiori e questo è un paradigma che va rivisto. Inoltre, sulla scia dell'invasione russa dell'Ucraina e delle perturbazioni economiche provocate dell'aumento del prezzo delle derrate alimentari, i Paesi più vulnerabili della Terra stanno andando incontro a una grave crisi. L'autosufficienza alimentare, quindi, oggi più che mai è di fondamentale importanza. In gioco c'è un tema strategico: il rapporto tra cibo e democrazia.

La grande sfida che abbiamo di fronte è riuscire a produrre più cibo, di qualità, per tutti e impattando il meno possibile sull'ambiente. Per questa ragione uno dei punti su cui occorre intervenire con urgenza a livello mondiale è la riduzione dello spreco alimentare, quantificato in circa un terzo del cibo prodotto. L'UE, dal canto suo, deve garantire la sicurezza alimentare ai propri cittadini, riducendo la propria dipendenza dall'estero. Dobbiamo valorizzare ciò che possiamo fare sui mercati nazionali mettendolo a sistema a livello comunitario. Bisogna credere nel potenziale della nostra terra e in quello dei nostri imprenditori, che ci chiedono un sistema più innovativo, libero dai lacci della burocrazia, per poter investire in modo coraggioso. Attraverso il Piano Strategico della nuova PAC intendiamo incidere su questi aspetti, offrendo alle imprese agricole risorse e strumenti necessari per avere competitività e solidità economica, nel rispetto dell'ambiente e garantendo condizioni di lavoro sicure e dignitose. È necessario continuare a portare avanti il percorso che stiamo attuando a livello di transizione verde e digitale, anche implementando le misure previste dal PNRR. La digitalizzazione, gli interventi a carattere infrastrutturale sui bacini idrici e sulla logistica, la meccanizzazione, l'implementazione di fonti rinnovabili come l'agrisolare potranno sicuramente apportare benefici alle imprese e, di conseguenza, a tutta la catena del food, abbattendo quei costi di produzione che dai produttori si ripercuotono sui consumatori. E far così compiere quel salto di competitività indispensabile ad assicurare prospettive di crescita di medio-lungo periodo. Come Governo siamo impegnati a supportare le aziende, grandi e piccole, nell'adozione, operativa e quotidiana, di nuove strategie produttive e nuove tecnologie. Il miglior esempio sono i dati in crescita registrati da Transizione 4.0, che ho aperto al settore primario. Con scelte incisive a più livelli (mondiale, europeo, nazionale e di prospettiva) saremo in grado di superare questo momento, gettare le basi per un'agricoltura sostenibile, moderna e inclusiva. In grado di rispondere alle esigenze di un mondo in continua evoluzione e cambiamento.

CIBO A REGOLA D'ARTE/L'EVENTO

PROGETTI

LA «VERA» PASTA AL DENTE E I FUSILLI «DA FUMETTO»

Un'impennata dei fatturati cresciuti da 30 a 200 milioni di euro. Poi 80 milioni di investimenti e una produzione giornaliera che da 195 tonnellate è salita a 750, grazie al lavoro di 220 dipendenti. A vent'anni dal lancio della pasta con la grafica trasparente attuale, il Pastificio Lucio Garofalo di Gragnano si lascia alle spalle la pandemia forte di risultati importanti, che rappresentano il punto da cui partire per affrontare un futuro ancora più sfidante. «La nostra è una piccola azienda fatta di persone attaccate alla maglia — spiega Emidio Mansi, direttore commerciale Italia —. A Cibo a Regola d'Arte, evento a cui siamo presenti dalla prima edizione, porterò la storia di una migrazione al contrario, il ritorno di un uomo in quel centro del Golfo di Napoli universalmente riconosciuto per l'eccellenza dei suoi prodotti». Due gli appuntamenti in programma domenica 29 maggio. «Durante la degustazione delle 11,30 spiegheremo il concetto di pasta al dente, che non è quel che si pensa. Stupiremo». Alle 12,45 nel talk "Dalla pasta al fumetto fino alla letteratura: che cosa significa essere un eroe oggi?" «illustreremo in chiave ironica e divertente il nostro legame con il mondo dell'intrattenimento, portando all'attenzione del pubblico la nuova partnership con Marvel. Obiettivo: avvicinare ancor più il brand al consumatore, al quale sveleremo i mockup delle confezioni di fusilli, penne rigate e farfalle ispirate a *Thor: love and thunder*». Sul palco, insieme a Emidio Mansi, lo scrittore Paolo Nori e Claudio Sciarrone, fumettista.

Chiara Amati

SOSTENIBILITÀ

CAFFÉ, UNA STORIA LUNGA 140 ANNI

Santena, comune piemontese nella cinta torinese, è noto per ospitare la tomba di uno dei padri del Risorgimento, Camillo Benso conte di Cavour, e la torrefazione più antica d'Italia, Caffé Vergnano, che quest'anno compie 140 anni. Quando si parla di spina dorsale del Paese, ecco che ci si riferisce ad aziende come questa, radici profonde e sguardo lungo. Una storia che comincia in una

Il festival del Corriere torna in presenza alla Fabbrica del Vapore di Milano dal 27 al 29 maggio: show, incontri e assaggi

«FOOD HEROES» RACCONTI DI RESISTENZA

di **Alessandra Dal Monte**

Chi sono, esattamente, gli «eroi del cibo»? Non pensate per forza a qualcosa di straordinario ed eclatante. Per scegliere il tema di questa tredicesima edizione di Cibo a Regola d'Arte, il food festival del *Corriere della Sera* in programma, finalmente di nuovo in presenza, dal 27 al 29 maggio alla Fabbrica del Vapore di Milano, abbiamo fatto una riflessione. Ci siamo chiesti che cosa avessimo raccontato dal nostro osservatorio di giornalisti negli ultimi mesi. E la risposta è stata subito evidente: nel bel mezzo di una crisi globale, quello che saltava all'occhio erano le tante piccole e grandi storie di resistenza e generosità. Dal cuoco che si spende per una causa umanitaria al produttore che non molla in un territorio difficile, dall'attivista che lotta per una minoranza all'azienda che investe nonostante il periodo di incertezza. Non è «eroico» tutto questo? «Indice di luminosa virtù e fermezza irremovibile», come da definizione del dizionario? Assolutamente sì. Eccoli, allora, i nostri «eroi del cibo». Persone che nel proprio lavoro quotidiano si fanno guidare dai valori. Consapevoli di essere calate in un sistema complesso, quello alimentare, crocevia di interessi e di diritti. Ecco perché venerdì 27 maggio la direttrice artistica della kermesse Angela Frenda e il vicedirettore del *Corriere* Daniele Manca apriranno la tre giorni con un dibattito estremamente attuale:

Celebriamo le persone che nel proprio lavoro quotidiano si fanno guidare dai valori

piccola bottega piemontese nel 1882. La prima svolta, nel 1930, quando in famiglia viene presa la decisione di acquistare una fattoria produttrice di caffè in Kenya. Alla base c'è anche, allora come oggi, la ricerca per la bellezza e la sostenibilità. In ogni azione o nuova campagna o partnership, come l'ultima con Coca-Cola HBC che rafforzerà la presenza del brand fuori dall'Italia, accelerando così il piano di crescita internazionale 2022. Di questo e tanto altro si parlerà a Cibo a Regola d'arte (il 27 maggio alle 14.30) con Franco e Carolina Vergnano, padre e figlia alla guida dell'azienda.

Simona Brandolini

TERRITORIO

TRIESTE E LE DONNE DEL NATISONE, IL SAPORE DEL FRIULI

Riflettori accesi sul Friuli Venezia Giulia e i suoi sapori, i suoi vini, le sue tipicità. Cibo a Regola d'Arte torna a raccontare un luogo ricco e difficile, dove ci sono autentici tesori portati alla luce dalla tenacia di chi lavora nel nome della tradizione ma con uno sguardo rivolto con fermezza al futuro. Le donne sono ancora una volta protagoniste di progetti ardimentosi, come quello di promuovere in rete le produzioni delle valli del Natisone, a un passo dalla Slovenia. Le protagoniste del food talk in programma il 27 maggio alle 13, intitolato «Il fiume Natisone e le sue donne», sono Anna Roš, del ristorante «Hiša Franko», a Kobarid in Slovenia; Barbara Moretti, addetto al controllo Qualità della Latteria sociale di Cividale e Valli del Natisone. Ed Elisa Costantini, pastry chef de «La Gubana della Nonna» — la gubana è il dolce simbolo del Friuli — e rappresentante delle Donne della Benecjia, l'associazione al femminile che promuove il lavoro in questa terra di confine. Sul palco anche Margherita Granbassi, ex schermitrice e conduttrice televisiva. Domenica 29, alle 13.30, food talk su «Trieste e il Carso: i segreti di un territorio». I protagonisti dell'incontro sono Andrea Berton, del ristorante «Berton» di Milano; Matteo Metullio, dell'«Harry's Piccolo Restaurant» di Trieste, e Gregor Budin produttore di vini di Sales, a Sgonico. Tutti racconteranno della forza di un territorio dove le radici dei vitigni affondano nella pietra carsica e i formaggi vengono maturati in grotta a ottanta metri. Una terra che ha alle spalle il confine e davanti il mare, dove c'è il miglior miele d'Italia e dove anche l'ulivo, chiamato a combattere con la forza della Bora, ha forme inusuali.

Anna Paola Merone

l'effettiva accessibilità del cibo. Come mai, troppo spesso, quello buono è anche elitario? Se ne ragionerà con il ministro alle Politiche agricole Stefano Patuanelli e il medico Franco Berrino, presidente de La Grande Via, associazione che promuove stili di vita sani. Si prosegue, poi, con gli oltre 100 appuntamenti del festival, divisi in diversi format: «Chef's talk» (faccia a faccia con i grandi cuochi), «In cucina con» (interviste agli chef con ricetta finale), «Food talk» (approfondimenti con gli esperti), «Assaggi e parole» (pasticceri, gelatieri, panificatori e pizzaioli all'opera) e i corsi di cucina base e avanzati (iscrizioni su *ciboaregoladarte.it*). Ci saranno anche i Kids lab, un angolo libreria in cui comprare gli ultimi titoli e delle degustazioni guidate da prenotare. Le porte della Fabbrica del Vapore saranno aperte al pubblico, ma per chi non riuscisse a venire alcuni degli appuntamenti saranno trasmessi in streaming sul sito e sui social del *Corriere*. Molti i grandi chef ospiti, italiani e internazionali: dal Perù arriva Virgilio Martinez, dagli Stati Uniti Bryant Terry, dalla Slovenia Ana Ros, da Londra Giorgio Locatelli. Poi: Niko Romito, Massimiliano Alajmo, Norbert Niederkofler, Davide Oldani, Giancarlo Perbellini, Pino Cuttaia, Andrea Berton, Giuseppe Iannotti, Caterina Ceraudo, Solaika Marrocco, i fratelli Lebano, Taka Kondo e Karime Lopez e molti altri. Ad «Assaggi e parole» si avvicenderanno maestri come Ernst Knam, Iginio Massari, Davide Longoni, Franco Pepe, Renato Bosco, Paolo Brunelli, Simone De Feo, Aurora Zancanaro. E lo scrittore Erri De Luca, verrà a presentare il suo ultimo libro, *Spizzichi e bocconi*, con il nutrizionista Valerio Galasso. Le serate? Venerdì 27 lo chef Massimo Bottura e Marco Bizzarri, ad di Gucci, verranno intervistati dall'editorialista del *Corriere* Massimo Gramellini. Tema: progettare il futuro in tempi difficili. Sabato 28 Alessandro Borghese parlerà di come si debba evolvere il mestiere di chef. Domenica 29 gran finale sulle «eroine del cibo» con Dominique Crenn, in arrivo da San Francisco, e Antonia Klugmann. La manifestazione ha come radio ufficiale Radio Italia e come hospitality partner l'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Venite a conoscere i nostri «eroi del cibo»: scoprirete che l'eroismo, proprio come la bellezza, sta nei dettagli.

Oltre 100 appuntamenti in calendario, divisi in diversi format, oltre ai Kids lab e alla libreria a tema

CIBO A REGOLA D'ARTE/L'EVENTO

COOPERATIVA

SALUMI D'AUTORE E GASTRO-TRADIZIONI ROMAGNOLE

Un iter controllato, dai campi alla tavola, che unisce allevamento e produzione in una filiera integrata. E un team di persone — oltre 550 dipendenti e 200 soci allevatori — che fanno della valorizzazione delle esperienze e del confronto il proprio tratto distintivo. «Clai, Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi che dal 1962 cura l'intera filiera agroalimentare, è felice di portare a Milano la tradizione gastronomica della Romagna», spiega Pietro D'Angeli, presidente della food company che comprende anche i marchi Zuarina e Faggiola. «Qualità, carni italiane al cento per cento, innovazione, massima cura nella gestione della filiera, supporto al cliente, sicurezza, valorizzazione del territorio, attenzione alla sostenibilità e grande expertise sono alcune delle prerogative su cui si fonda la nostra ragion d'essere». Due gli appuntamenti, anche live streaming su *corriere.it*. Sabato 28 maggio alle 13,45 Pietro D'Angeli e Max Mascia, chef del ristorante «San Domenico» di Imola, due stelle Michelin, parleranno di Zuarina nel talk «Dal 1860, il prosciutto d'autore tra qualità e dolcezza». Domenica 29 maggio alle 15,15 Gianfranco Delfini, direttore marketing di Clai, con Monica Malavasi, direttrice IVSI, Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, parlerà invece di «Persone, territorio, solidarietà. Sessant'anni di cooperazione agricola». Previsti infine diversi momenti di degustazione: i primi due, dedicati a Zuarina, sabato alle 13,45 e alle 15. Domenica alle 13,30 e alle 17 toccherà invece ai salami Clai.

Chiara Amati

PRODOTTO

PARMIGIANO REGGIANO, LA FILIERA RESISTENTE DI MONTAGNA

Un pezzetto di Parmigiano Reggiano è per tutti e per tutto. Simbolo del made in Italy, è presente tradizionalmente sulla tavola di chiunque. Diventa lo stuzzichino quando si va in gita. È l'integratore proteico migliore nelle diete alimentari. Il Parmigiano Reggiano Dop è conosciuto in tutto il mondo come simbolo di gusto, rispetto della natura e dei suoi tempi. Da nove anni c'è una

SU PRENOTAZIONE

LA CENA (BISTELLATA) SOLIDALE

di **Isabella Fantigrossi**

A cucinare ci sarà Antonio Guida, lo chef di origine pugliese del bistellato «Seta», il ristorante del Mandarin Oriental di Milano. E per l'occasione cucinerà assieme alla sua brigata quattro tra i suoi piatti forti, come la ricciola al lime e sesamo, il risotto mantecato al Parmigiano con crema di erbe e lampone, il pollo ficatum con capperi e cipollotto e, infine, mandorle con fragola, frutti rossi, sorbetto al limone e shiso. Saranno questi, dunque, i piatti del menu pensato per la prima cena, rivolta a chiunque voglia partecipare, organizzata da Cibo a Regola d'Arte sabato 28 maggio nel locale ex Cisterne della Fabbrica del Vapore di Milano (in via Procaccini, dove si svolge il festival). Un evento speciale perché la prima cena, appunto, aperta ai lettori e perché l'intero ricavato sarà devoluto in beneficenza. «Aiutare gli altri, soprattutto chi vive in una situazione di difficoltà, vuol dire prima di tutto aiutare sé stessi — racconta lo chef Guida —. È un circolo virtuoso e la cucina in questo senso è maestra di vita: cucinare unisce, sempre. Con la cena di Cibo a Regola d'Arte per L'abilità onlus sono certo faremo un ulteriore passo avanti per abbattere le barriere che ancora esistono sulla disabilità». Il ricavato della cena sosterrà, dunque, la onlus L'abilità con cui Antonio Guida collabora da tempo con la moglie Luciana: assieme e con l'aiuto della brigata del «Seta», organizzano pranzi della domenica a casa loro a Milano per un gruppo ristretto di invitati per sostenere l'associazione che dal 1998 si occupa di sviluppare progetti e servizi per bambini con disabilità come la figlia di Antonio e Luciana, Viola, 9 anni.

COME PRENOTARE
La cena solidale di Cibo a Regola d'Arte (sabato 28 maggio, ore 20.30, Fabbrica del Vapore, via Procaccini 4, Milano) curata dallo chef Antonio Guida è aperta a tutti con una donazione minima di 250 euro a persona. Prenotazione e pagamento sul sito internet *Eventi.corriere.it/ciboaregoladarte-2022/evento/cena-benefica*

selezione di Parmigiano Reggiano che nasce sui monti. Risale, infatti, al 2013 l'introduzione con regolamento europeo della dicitura «Prodotto di Montagna» per classificare i cibi alimentari che nascono nelle aree di montagna dell'Ue. La filiera (eroica) di montagna è il tema del talk di venerdì alle 15.15 durante la kermesse di Cibo a Regola d'Arte con il direttore del Consorzio Carlo Mangini e lo chef Luca Marchini. Raccontano l'impegno degli allevatori che lavorano tra condizioni climatiche spesso avverse su un suolo caratterizzato da forti pendii che rendono difficile e dispendiosa la coltivazione.

Monica Scozzafava

CONSUMI

DALLA COLAZIONE ALLE BEVANDE, LE SFIDE DEI SUPERMERCATI

Dai trend che governeranno il futuro dei consumi alimentari ai temi della sostenibilità, narrati attraverso le storie dei territori. Coop Italia, durante il festival, racconterà la svolta nei consumi che il colosso della grande distribuzione ha definito come un'autentica rivoluzione. Nei 1.100 supermercati delle 18 regioni italiane dove è presente il marchio, l'offerta cambierà del 50 per cento. Un cambio che non passa inosservato e rappresenta il frutto di quanto sta succedendo nel mondo della grande distribuzione: puntare su marca del prodotto e nuove scelte dei consumatori. La svolta di Coop si adegua al cambio degli stili di vita dei clienti e riguarderà inizialmente i prodotti della colazione, poi si estenderà alle bevande alcoliche e analcooliche fino a comprendere la pasta. L'obiettivo: lanciare in quattro anni 5.000 nuovi prodotti. Portare il fatturato a 6 miliardi di euro. Venerdì a Cibo a Regola d'Arte se ne parlerà alle 18.45 con Renata Pascarelli, direttrice Qualità di Coop, la TikToker Aurora Cavallo e il sociologo Carlo Bordoni. Trasparenza nei processi produttivi e sostenibilità sono le basi su cui si muove Coop che ha sposato i progetti ambiziosi di due piccole aziende italiane, una in Valtellina e l'altra in Sicilia, storie di eroi del territorio. È il caso della Latteria Sociale di Chiuro, un caseificio che in dieci anni ha saputo portare i suoi dipendenti da 17 a 65. E della Agrisicilia che produce marmellate con i migliori agrumi locali. Se ne discuterà con i protagonisti, Lorenzo Aliverti e Sofia Mammana, sabato alle 17.30 nel talk dedicato alle «piccole storie del territorio».

M.Sc.

IL PATTO

L'ETICHETTA CONSAPEVOLE PER COMBATTERE LO SPRECO ALIMENTARE

Troppi consumatori fanno ancora confusione tra scadenza e termine minimo di conservazione. Una delle cause dello spreco alimentare. Si stima infatti che in Europa vengano gettati 9 milioni di tonnellate di alimenti commestibili ogni anno. È dunque fondamentale l'Etichetta consapevole, una delle 5 azioni per salvare il pianeta contenute nel Patto contro lo spreco lanciato dall'app Too good to go Italia. Se ne parlerà sabato 28 maggio alle 12.15, con Arianna Scroppo, Giuseppe Iannotti e Enzo Di Rosa. (*s.br.*)

«Noi possiamo affrontare tutto questo, siamo forti. Il problema è per le famiglie che non hanno gli strumenti, i mezzi», avevano raccontato su *Cook* Antonio e Luciana. «E il risultato di queste occasioni sono momenti di grande umanità nei quali la parola inclusione assume davvero significato». E così, anche la cena stellata di Cibo a Regola d'Arte, dunque, organizzata in collaborazione con la Maison Dior che curerà il tableware e Ferrari Trento e Tenute Lunelli, wine partner della serata (mentre Repertoire Culinaire, uno dei fornitori di fiducia del «Seta», offrirà le carni per il secondo piatto), sarà rivolta a chiunque sia interessato, partecipando con una donazione minima di 250 euro (le prenotazioni si possono fare, e ci sarà tempo fino a venerdì 27 maggio, sul sito internet Eventi.corriere.it/ciboaregoladarte-2022/evento/cena-benefica). Il ricavato sarà destinato, in particolare, a Spazio Gioco, un centro specializzato di L'abilità onlus, in via Via Jacopo Dal Verme a Milano, che garantisce il diritto al gioco ai bimbi con disabilità. Lo spazio, in cui lavora un'équipe formata dalla pedagogista Elisa Rossoni e in cui le attività di gioco libero si alternano ad attività strutturate, è nato nel 2000 e da sempre opera grazie al contributo dei sostenitori: lo scorso anno ha accolto 73 bambini dai due agli 11 anni con diversi tipi di disabilità. Le donazioni della cena di Cibo a Regola d'Arte avranno, dunque, l'obiettivo di garantire la frequenza annuale allo Spazio Gioco a cinque bambini in condizione di povertà educativa.

Il menu dello chef Antonio Guida alla Fabbrica del Vapore a Milano per L'abilità onlus

CIBO A REGOLA D'ARTE/L'EVENTO

TENDENZE

I MILLENNIAL E L'«APERICENA» CON L'ORO BIANCO

La pandemia non ha messo in crisi il mercato della mozzarella di Bufala Campana Dop che nel 2021 supera i 54 milioni di kg di produzione certificata, con un aumento del 7 per cento rispetto al 2020. Non a caso si parla di oro bianco. Dallo studio di mercato effettuato da Nomisma per il Consorzio di Tutela, il 2021 ha visto una ripresa delle vendite sul mercato nazionale e ha confermato un trend positivo nell'export. Ma c'è una fetta di popolazione da conquistare: i millennials, i consumatori più attenti a sostenibilità ed eccellenza. Per questo il consorzio ha lanciato una campagna destinata agli 11 milioni di italiani più giovani. E differenziato sul mercato caseario la mozzarella di bufala campana Dop, posizionandola come prodotto top. Se ne parlerà nel talk «Bufala, dall'alta cucina alla mixology: nuovo apericena problem solver» con Davide Oldani, Giorgio Facchinetti e Pier Maria Saccani, venerdì 27 alle 18.

Simona Brandolini

TECNICHE

«HIGH PERFORMANCE», COSÌ SI CUCINA PER TESTA, PANCIA E CUORE

Dallo studio degli ingredienti al piatto finito in un processo circolare che pone al centro il rispetto e la valorizzazione del cibo grazie alle tecniche più sofisticate in fatto di cottura — con aria calda combinata a vapore —, sottovuoto e abbattimento. Frigo2000, azienda che fa della progettazione della tecnologia in cucina una mission, a Cibo Regola d'Arte porterà il concetto di *high performance kitchen*. A fare gli onori di casa nei tre talk (live streaming su *corriere.it*) sarà la Ceo Paola Massobrio. Con Claudia Borzacchiello, functional food specialist e hydro colon therapist, il 27 maggio alle 16,30 si parlerà del cibo che giova a pancia, testa e cuore. Sabato 28 alle 13 lo chef Giuseppe Russo e Carlo Bonaso, ad dell'azienda, prepareranno un piatto gourmet usando la carruba e la vasocottura. Domenica 29 alle 12 con chef Lucia Carniel si realizzerà una crostata di crema allo zenzero e rabarbaro confit.

Chiara Amati

I CORSI

RISOTTI E DOLCI, A LEZIONE CON GLI CHEF

di **Lydia Capasso**

In un festival in cui il cibo è il grande protagonista i corsi di cucina sono tra gli appuntamenti più seguiti e attesi. Imparare le ricette dei migliori chef, pasticceri, panificatori o pizzaioli è un'esperienza troppo ghiotta per lasciarsela sfuggire. Anche quest'anno i corsi sono divisi in base e avanzati: per chi, cioè, è alle prime armi e vuole avvicinarsi alla cucina sporcandosi le mani, in una postazione allestita e dedicata, con impasti e preparazioni che potranno essere portati a casa per essere completati; e per chi, invece, già si muove con dimestichezza tra pentole e fornelli e vuole avere un'esperienza esclusiva imparando i piatti dei grandi chef. Entrambe le tipologie sono su prenotazione, a pagamento (39 e 59 euro) e per un numero limitato di persone (36 e 12). I biglietti sono acquistabili sul sito *Ciboaregoladarte.it*. Che cosa si potrà imparare, dunque? Partiamo dai corsi dedicati ai meno esperti. Per chi vuole approfondire il tema delle lievitazioni Davide Longoni racconterà l'abc del lievito madre. Franco Pepe spiegherà come ottenere una pizza perfetta nel forno di casa. Renato Bosco realizzerà la sua non conformist pizza. Pasquale Polito impasterà una pagnotta con lievito madre e farina di filiera. Aurora Zancanaro si occuperà, infine, della prima colazione con un pane integrale al latte e miele. Gli amanti dei dolci potranno vedersela, invece, con le paste frolle di Iginio e Debora Massari o con Luigi Biasetto e la sua focaccia alle ciliegie. Per chi vuole stupire parenti e amici Alessandro Borghese insegnerà il muggine alla Wilma, una lasagnetta di pane carasau e pesce. I più esperti, invece, potranno imparare dai grandi chef i loro cavalli di battaglia. Risotto al prezzemolo, vongole e polvere di pane per Andrea Berton, pasta alla norma per Pino Cuttaia, ravioli di wagyu e cipolla caramellata per Antonio D'Angelo, cannelloni ricotta e cicoria per Antonia Klugmann, terrina vegetale per Niko Romito, pollo con emulsione di aringa, cipolla, patata affumicata e piselli per Giancarlo Perbellini e risotto alla rapa rossa e gorgonzola per Enrico Bartolini. Dulcis in fundo, la crostata al cioccolato e caramello salato di Ernst Knam.

ECCELLENZA

L'ANIMA ARTIGIANALE DEL PROVOLONE VALPADANA DOP

Artigianalità, tradizione e innovazione: è così che il provolone Valpadana Dop è una testimonianza dell'eccellenza italiana in tutto il mondo. La qualità è tutelata dal Consorzio che ne ha seguito l'evoluzione, analizzando le tecnologie per migliorarne la qualità. Il provolone Valpadana pur essendo prodotto in moderni stabilimenti non ha perso la sua connotazione di formaggio artigianale. Lavorato di notte, è un formaggio fatto a mano che nasce come pasta filata, affidato alla tecnica del casaro, e assume poi le sue forme con stagionalità e alte temperature. La produzione è al Nord ma i consumatori hanno un bacino ampio tra Italia e all'estero. Libero Giovanni Stradiotti, presidente del Consorzio di Tutela, Felice Lo Basso chef e Jaspreet Singh, casaro e responsabile della produzione, saranno i protagonisti del talk a Cibo a Regola d'Arte «Fatto a mano, il formaggio dal cuore artigianale» sabato 26 maggio alle 16. (*m.scoz.*)

SCOPERTE

SE IL LUPPOLO OGGI PARLA ANCHE ITALIANO

«Il luppolo è il punto più in evidenza per la caratterizzazione delle nostre birre». A parlare è Flavio Boero, beer expert del Birrificio Angelo Poretti, azienda che ha puntato sull'«oro verde» per distinguersi. Se per secoli la pianta è stata usata per il suo profilo amaricante e come conservante, «è dagli anni '80, grazie ai birrifici artigianali statunitensi, che si presta attenzione anche al suo variegato profilo aromatico — prosegue —. Così con Poretti, intorno al 2010, abbiamo creato birre diverse come la 3 Luppoli e la 4 Luppoli per andare incontro alle artigianali». Tra le varietà di luppolo scelte troviamo piante di origine americana che ora vengono coltivate anche in Italia da Italian Hops Company, azienda che sta riportando in vita vecchi esperimenti ottocenteschi. E proprio di luppolo si parlerà sabato 28 alle 18.15 con Boero ed Eugenio Pellicciari di Italian Hops Company, dal vivo e su *Corriere.it*.

Alessio Lana

SU PRENOTAZIONE

DEGUSTAZIONI, GLI ESPERTI IN CAMPO

di **Benedetta Moro**

Non è la stessa cosa parlare di food senza poi poterlo assaggiare. Per questo a Cibo a Regola d'Arte tornano, dopo il primo esperimento del 2021, le degustazioni guidate da esperti che, nella tre giorni dell'evento, negli spazi della Cattedrale, all'interno della Fabbrica del Vapore di Milano, si soffermeranno sulle caratteristiche di alcuni dei tanti prodotti che l'Italia offre da Nord a Sud. Il palinsesto di quest'anno è ancora più ricco: è prevista una trentina di appuntamenti, tutti gratuiti ma su prenotazione. Si parte venerdì 27 maggio alle 10. Per partecipare, basta accedere al sito web dell'evento (*Corriere.it/cook/ciboaregoladarte*) e prenotare uno dei 36 posti messi a disposizione per ciascun incontro. Sarà presente Coop, che farà assaggiare alcuni dei nuovi prodotti a marchio dedicati, in questa occasione, a tre diversi modi d'interpretare la colazione: italiana, internazionale e natural, con una particolare attenzione al bio e vegan. Alcune anticipazioni: yogurt islandese e pancake. Se si parla di latticini saranno poi il Consorzio del Parmigiano Reggiano assieme a quelli di Tutela del Formaggio Montasio, Mozzarella Bufala di Campana Dop e Provolone Valpadana ad aprire le porte del mondo caseario per far conoscere le peculiarità più intrinseche della lavorazione del latte. Per i salumi sarà presente il Friuli Venezia Giulia con gli assaggi del Prosciutto di San Daniele. E anche l'Emilia-Romagna con il Prosciutto di Parma dell'azienda Zuarina, operativa dal 1860 a Langhirano: introdurrà due crudi, stagionati 18 e 30 mesi, e la Culatta, un anello di congiunzione tra il Parma e il Culatello di Zibello. La carta degli insaccati prosegue con i salami Clai, la Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi. Nel piatto finirà anche la pasta Garofalo, il pastificio campano fondato nel 1789, declinata attraverso alcuni sughi mentre nel bicchiere è prevista una selezione del birrificio Angelo Poretti di Induno Olona (Varese), dall'American Ipa a La Fiorita. Per chiudere, si approfondiranno i sentori e gli aromi delle origini di caffè delle miscele di caffè Vergnano, la storica torrefazione nata a Chieri nel 1882.

ALESSANDRA DEL FAVERO & OLIVER PIRAS

Sardo lui e veneta lei, in coppia da dieci anni, i «cervelli in fuga della cucina italiana» hanno appena preso una stella Michelin a «Il Carpaccio» di Parigi. Titolari fino al 2019 di «Aga» a San Vito di Cadore, avevano già deciso di fuggire a New York. «Fare impresa da noi è difficile, adesso ci farebbe paura»

TRE COSE DA SAPERE

1

Alessandra Del Favero, veneta, e Oliver Piras, sardo, compagni nella vita e nel lavoro, si sono conosciuti dieci anni fa mentre lavoravano nel ristorante «Da Vittorio» dei fratelli Cerea

2

Nel 2014 hanno aperto «Aga», piccolo ristorante all'interno dell'Hotel Villa Trieste, a San Vito di Cadore (Belluno). Dopo un anno è arrivata la stella Michelin. Nel 2019 hanno chiuso il locale

3

L'idea era aprire un locale a New York, ma il Covid ha interrotto il sogno. Dal 2021 sono gli executive chef de «Il Carpaccio» di Parigi, una stella, il cui menu porta la firma dei Cerea

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Joann Pai, producer Benedetta Moro

Si sono conosciuti in cucina «Da Vittorio» il 26 marzo 2012. Il 3 aprile erano già una coppia. Da allora Alessandra Del Favero e Oliver Piras hanno cambiato città e ristoranti, e pure pelle, sempre insieme. Bravi sono bravi, lo dimostrano le stelle Michelin che arrivano in fretta quando ai fornelli ci sono loro. La prima a fine 2015, da «Aga», il ristorantino di cinque tavoli ai piedi delle Dolomiti che avevano aperto nemmeno trentenni. La seconda quest'anno, assegnata in tempo record dagli ispettori della Rossa a «Il Carpaccio» di Parigi, storico ristorante italiano dell'hotel di lusso Royal Monceau. Dal 2020 è il gruppo «Da Vittorio» che ne firma l'offerta gastronomica, con Del Favero e Piras come executive chef. A causa della pandemia il primo vero servizio continuativo è partito a settembre 2021: sei mesi dopo la coppia era già sul palco di Cognac a ritirare una stella in Francia, la patria della Michelin. «Questa vale doppio», dicono sorridendo i due chef. «No dai, anche quella di "Aga" era speciale, tutta nostra», precisano subito dopo. Si avverte l'entusiasmo per la novità e per la *grandeur* che li circonda ma anche un po' di nostalgia per quel posticino tutto loro, tirato su con i risparmi. Un passaggio non da poco, quello dall'alberghetto della famiglia di Alessandra a San Vito di Cadore, dove «Aga» era stato ricavato dividendo in due la vecchia reception, alle pareti in stile «grotta estiva» volute dall'archistar Philippe Starck a due passi dall'Arco di Trionfo. E non si tratta solo di un cambiamento di location: dalla massima libertà creativa di «Aga» ai vincoli di una grande struttura che deve rappresentare l'Italia nel mondo. «Stiamo ancora metabolizzando il tutto, siamo un po' frastornati», racconta la coppia in una pausa dal servizio. I 40 posti del «Carpaccio» sono sempre pieni, pranzo e cena. Clienti internazionali e

Per farlo concentrare sui piatti non gli ho mai detto tutti i debiti che avevamo

I PERSONAGGI

2

3

4

5

6

1 Alessandra Del Favero e Oliver Piras, i due chef stellati de «Il Carpaccio», lungo il canale Saint-Martin, uno dei loro luoghi preferiti a Parigi **2** La sala del locale all'interno dell'Hôtel Royal Monceau **3** Oliver Piras in giro per Parigi **4** I paccheri al pomodoro «Da Vittorio» **5** Il mercato dell'ottavo arrondissement dove Piras e Del Favero amano fare la spesa **6** Alessandra Del Favero **7** Gli chef assieme alla brigata in cucina **8** Un piatto del menu

personaggi famosi. Del resto l'hotel è uno di quelli per cui i francesi hanno inventato una categoria a parte, i «Palace»: da cinque stelle in su. Nel 2016 lo chef Nobu ha aperto lì il suo «Matsuhisa». E, dopo Pierre Hermé, a curare la pasticceria è arrivato il rampante Quentin Lechat. La scorsa estate Lionel Messi ha firmato proprio al «Carpaccio» il contratto con il Paris Saint-Germain. Ha chiesto un risotto alla milanese e l'orecchia d'elefante, uno dei piatti *signature* di «Da Vittorio». Diversi calciatori del Psg cenano lì perché l'hotel è dello stesso fondo qatariota che possiede la squadra. Neymar ha assaggiato tutti gli antipasti. Avvistato anche Donnarumma. L'ex presidente Sarkozy ha scelto il pacchero al pomodoro, mentre Carla Bruni ha optato per un pesce. Monica Bellucci, con la figlia, ha diviso una cotoletta. Sting si è fermato all'insalata. Alessandra e Oliver sono pronti ad accontentare tutte le esigenze, anche fuori menu: «Dobbiamo garantire l'ospitalità all'italiana, quindi flessibile: al cliente piace molto». I ragazzi in sala, Samuele e Pino, sono bravissimi a capire chi vuole mangiare classico — in quel caso il pacchero e il tagliolino al tartufo tornano comodi — e chi invece ha voglia di farsi guidare dalla mano degli chef. Un'italianità moderna quella di Del Favero e Piras, goduriosa e creativa: nel carpaccio la ricchezza della salsa Cesare e del tartufo è bilanciata dal ribes, nel risotto la golosità della bernese al pistacchio è rinfrescata dall'aceto e dal burro all'aneto, nell'insalata di capasanta la delicatezza del mollusco viene esaltata dalla spinta del ragù di cozze alla puttanesca. E, per l'ospite più curioso, ecco arrivare le linguine al lampone e salsiccia di Bra, un'eredità di «Aga». «Avremmo potuto non creare più un piatto nuovo per cinque anni, con tutto quello che avevamo in stock — spiega Oliver —. Qui però ci hanno chiesto una

In Francia la qualità basta per avere un'attività, in Italia conta troppo l'estetica

7

CARPACCIO DI MANZO, SALSA CESARE, RIBES, AMARANTO E TARTUFO NERO

INGREDIENTI

Per il carpaccio: **320 g** di filetto di manzo battuto, **200 gr** di ribes rossi. Per la salsa Cesare: **100 g** di olio girasole, **30 g** di olio tartufo, **10 g** di senape, **3 g** di Worcester, **10 g** di succo limone, **1** uovo cotto 3 minuti in acqua bollente, **1 g** di sale, **1** filetto di acciuga, **100 g** di maionese, **10 g** di aglio cotto al forno a 180°C per un'ora, **30 g** di parmigiano. Per le Tuiles di amaranto: **100 gr** amaranto. Per guarnire: **20-30 gr** di lamelle di tartufo nero, olio evo e sale.

PREPARAZIONE

Tagliate il carpaccio sottile e disponetelo su un piatto piano. Per la salsa, unite uovo, senape, sale, acciuga, aglio e frullate. Aggiungete a filo i due oli, poi la salsa Worcester, il parmigiano, il limone e la maionese. Passate i frutti nell'estrattore. Cuocete l'amaranto in acqua salata ed essiccatelo a 70°C per 12 ore. Friggete in olio. Condite il manzo con olio e un cucchiaio di succo. Salate, versate la salsa con un sac à poche, guarnite con tartufo e amaranto.

8

cucina italiana riconoscibile, più golosa che cerebrale. Ci sta, perché dopo due anni di pandemia la gente non ha più voglia di pensare anche al ristorante». All'inizio della collaborazione, come è normale che sia, è stato necessario mettere qualche paletto: «C'era l'esigenza di puntare molto sull'italianità dell'insegna, perciò ci era stato chiesto di fare i tagliolini nella forma di Parmigiano fuori dal ristorante. Noi, in accordo con Chicco Cerea, abbiamo fatto una controproposta. E ora è stato raggiunto il giusto equilibrio». Certo, il processo decisionale interno implica diversi step: oltre al fondo del Qatar ci sono il gruppo Raffles e il club di alberghi di lusso AccorHotels. «Tutto deve essere approvato in più passaggi, ci manca un po' l'immediatezza di "Aga". Ma il pro è avere alle spalle una grande struttura. Ci sentiamo protetti, e in ogni caso ci comportiamo come se i prodotti, i costi, la gestione fossero nostri. Siamo molto oculati e rispettosi, l'abbiamo imparato sulla nostra pelle facendo gli imprenditori». Il tema è ricorrente: «Abbiamo preso una bella scottata con "Aga" — ammette Alessandra —. Non riuscivamo mai a reinvestire, perché se in Italia sei un piccolo imprenditore e paghi correttamente fornitori e dipendenti alla fine ti resta poco e niente. Sarebbe bello tornare ad avere qualcosa di nostro nel nostro Paese, ma adesso ci farebbe paura riaprire in Italia. Sentiamo che, nel caso, sarebbe più facile farlo qui a Parigi». Cervelli in fuga della cucina italiana, insomma. Prima dell'offerta in Francia, che non era prevista, Del Favero e Piras avevano infatti deciso di trasferire «Aga» a New York, nel quartiere Nolita. Per crescere con meno preoccupazioni e un investitore alle spalle: «Un gruppo americano che aveva dei ristoranti specializzati in pasta ci aveva proposto di portare il format nella Grande Mela. Come avremmo potuto dire di no? A settembre 2019 abbiamo chiuso "Aga", a dicembre il locale newyorchese era pronto, e anche il nostro visto per 5 anni. Poi però c'è stato un ritardo con la licenza degli alcolici e nel frattempo è esplosa la pandemia: a quel punto è saltato tutto. Noi ci siamo rimasti molto male, il nostro nuovo progetto di vita era appena sfumato. Ne abbiamo parlato con Chicco Cerea, che ci ha letteralmente accolto: ci ha invitati a tornare a lavorare per lui». E così a marzo 2020 i due sono a Bergamo, in pieno Covid, a dare una mano con il servizio delivery. «Andavamo al lavoro con il terrore», ricorda Alessandra. Nella primavera del 2020 la collaborazione con il Royal Monceau viene formalizzata, ad agosto il primo tentativo di apertura. Tempo poche settimane e parte il secondo lockdown. «Siamo rientrati a Bergamo ad aiutare con i panettoni per Natale. Alla fine siamo tornati a Parigi nella primavera del 2021, abbiamo ricostruito la brigata (tutta italiana, tranne in sala, *ndr*) e il menu, e a settembre scorso abbiamo aperto». La coppia si chiede tutti i giorni se questa sia la strada giusta: «Per il momento stiamo bene e vorremmo goderci la tranquillità che abbiamo faticosamente riconquistato negli ultimi mesi. Un domani chissà». Oliver di carattere mal tollera l'incertezza: «Vorrei avere un'ampolla e sapere dove saremo tra cinque anni». Compensa Alessandra: «Io sono positiva per natura, placo la sua ansia». E così viene fuori che «Delfavero&piras» non sono affatto un'unica entità, ma due mondi diversi che da dieci anni a questa parte si bilanciano e si sostengono. Lui, cagliaritano classe 1986, dopo l'istituto alberghiero trascorre lunghi periodi di lavoro all'estero, tra Strasburgo e Bruxelles. Poi l'esperienza decisiva: «Un anno e otto mesi da Robuchon a Londra. Me li ricordo tutti: era il classico ambiente in cui lavoravi 18 ore al giorno, ti insultavano, volavano urla, c'era nonnismo. Ho imparato tanto, ma mi ha segnato. Purtroppo io stesso perdo ancora oggi la calma se qualcosa va male durante

9

INGREDIENTI

Per il riso: **160 g** di riso carnaroli, **200 g** di brodo vegetale e **200 g** di pesce, **1** bicchiere di vino bianco. Per il burro all'aneto: **50 gr** di burro, **25 gr** di aneto. Per la bernese di pistacchi: **100 g** di pistacchio di Bronte, **100 g** di acqua, **5** scalogni, **100 g** di aceto. Per l'olio all'aneto: **50 gr** di aneto e **150 gr** di olio evo. Per i gamberi: **4** gamberi rossi, olio evo, sale. Per l'estratto di aneto: **125 gr** di aneto.

PREPARAZIONE

Iniziate dalla bernese di pistacchi, unendo nel frullatore 100 g di pistacchi con 100 g di acqua. Setacciate. Aggiungete l'aceto precedentemente ridotto con gli scalogni tagliati à julienne. Mettete da parte. Per il burro all'aneto, frullate con l'aiuto di un thermomix burro e aneto, quindi setacciate e conservare in frigo. Per l'olio, frullate con l'aiuto di un thermomix aneto e olio per 2 minuti a velocità massima e 8 minuti a velocità 5 a 70°C, setacciate e fate raffreddare. Pulite poi i gamberi e tagliate ciascuno in tre. Conditeli con olio e sale. Per l'estratto all'aneto, ottenete il succo della pianta con l'aiuto di un estrattore. Dedicatevi ora al risotto. Iniziate tostando a secco il riso in una casseruola, riempiendo tutto il fondo della pentola. Sfumate con vino bianco e bagnate con il brodo. Quindi portate a cottura. Alla fine mantecate con burro e olio all'aneto. Aggiustate di sale. Disponete il risotto su una fondina, guarnite con la bernese, l'estratto di aneto e i gamberi.

9 Uno dei piatti del menu **10** Alessandra Del Favero e Oliver Piras in un attimo di pausa dal lavoro

il servizio, vivo tutto come un effetto domino. Allora Alessandra prende in mano la situazione. Io non potrei pensare così tanto ai piatti se non ci fosse lei che gestisce tutto il resto». «In pratica — interviene Del Favero, sorridendo — non gli ho mai detto dei debiti che avevamo da "Aga" così poteva stare tranquillo». Alessandra, bellunese, classe 1988, sciatrice agonistica per tutti gli anni del liceo scientifico, aiuta il papà in cucina nell'albergo di famiglia. A 20 anni frequenta i corsi di Alma, nel 2012 inizia uno stage nel tristellato «Da Vittorio» di Brusaporto. Piras, già assunto, in quei giorni è al «Noma» di Copenaghen per un periodo di formazione. «Quando Redzepi ancora urlava, adesso è un'altra persona», racconta. Rientra e trova Alessandra. «In una settimana ci siamo messi insieme, abbiamo avuto un feeling immediato». Dopo lo stage lei torna in Veneto dai suoi, a quel punto Oliver si licenzia e va a fare una stagione a Cortina per starle vicino. Poi un passaggio da Niederkofler al «St. Hubertus», in alta Val Badia, «ma d'inverno nevicava così tanto che per andare a trovare Alessandra dovevo passare da Verona. Ci mettevo tre ore». A quel punto i due decidono di aprire il loro locale. Tirano su una parete nella reception dell'hotel di San Vito e partono: «Senza porta e senza sito — ricorda Alessandra —. Era l'estate del 2014. All'inizio da "Aga" non veniva nessuno, dovevamo organizzare delle cene a tema nella sala dei miei per tirare avanti. Poi si è sparsa la voce: noi lì facevamo prettamente cucina di ricerca, il focus era la stella». Oliver la mente creativa, Alessandra il palato e il perfezionismo tecnico. «Più ci lavori a un piatto, più assaggi e più bilanci, più ti premia», è la filosofia della coppia. Nella guida 2016 arriva il riconoscimento Michelin: «Sono aumentati i clienti, ci siamo rimessi in

11

13

12

CAPESANTE AL RAGÙ DI COZZE ALLA PUTTANESCA

14

11 Gli esterni de Il Carpaccio **12** Gli chef Piras e Del Favero mentre preparano la carne di agnello **13** La brigata e il personale di sala del ristorante **14** Un piatto del menu

pari con i bilanci, ma essendo un ristorante stagionale continuava a essere dura. Dovevamo trovare ogni volta personale nuovo, eravamo sempre tirati con i soldi. Non ci abbiamo perso ma nemmeno guadagnato. Comunque, rifaremmo tutto: è stata la nostra creatura». Ora anche a Parigi, nella monumentale avenue Hoche, Del Favero e Piras stanno riuscendo a sentirsi a casa. E appena possono scappano dall'ottavo arrondissement all'undicesimo, quello *bohémien* di Canal Saint Martin, la loro Parigi preferita. Vanno a bere il caffè da «Dreamin' Man», un giapponese che ha aperto un piccolissimo bar. A mangiare un piatto da «Le verre volé», a bere vini naturali nelle tante enoteche con cucina. «Piacerebbe anche a noi aprire qualcosa di semplice a Parigi, perché c'è la sensazione che qui si possa creare qualcosa di poco pretenzioso ma funzionante. Se c'è la qualità del cibo nessuno guarda al design. In Italia si è costretti a investire moltissimo anche solo per l'estetica. Si aggiunga il costo del lavoro, e davvero essere imprenditori diventa un incubo». Oliver aprirebbe un *comptoir*, minuscolo locale con pochi piatti italiani. Alessandra si concentrerebbe su pane, focacce e vino. Ma sempre in parallelo al ristorante gastronomico, perché resta il sogno di una seconda stella: «Questo lavoro è molto faticoso, è uno stile di vita, è anche spesso frustrante perché sei sempre soggetto al giudizio e al gusto degli altri. Ma quando ti dà soddisfazioni, te le dà all'ennesima potenza. Noi non potremmo più farne a meno». Di fronte alla disaffezione di tanti giovani verso la ristorazione, qual è la ricetta? «Bisogna farli sentire parte di un progetto, tutti i giorni. Coltivare il gruppo. E rendere sostenibile per gli imprenditori la creazione di un doppio turno di lavoro, aiutandoli con i contributi». Basta cervelli in fuga.

INGREDIENTI

Per il pesce: **6** capesante scaloppate, **80 g** di cozze, **40 g** di capperi sott'olio, **20 g** di olive taggiasche, **50 g** di succo di sudachi. Per la glassa al pomodoro: **500 g** di pomodori secchi, **300 g** di pomodoro pelato, **1 l** di acqua fredda, **3 g** di pectina, **5 fogli** di colla di pesce. Per l'olio al prezzemolo: **50 g** di prezzemolo, **100 g** di olio extra vergine di oliva. Per l'impiattamento: sale.

PREPARAZIONE

Aprite le capesante e sciacquate la sabbia. Tagliatele a fette e conservatele in frigo. Tritate le cozze, i capperi e le olive molto finemente e condite con il succo di sudachi. Lasciate marinare per qualche ora. Intanto preparate la glassa mettendo a bollire i pomodori secchi e pelati nell'acqua fredda per ottenere un brodo. Filtrate e aggiungete, quando ancora caldo, la pectina e la colla di pesce. Per preparare l'olio al prezzemolo mixate il prezzemolo sfogliato e l'olio a 70°C nel robot da cucina e filtrate. Appena tutte le componenti sono pronte, passate alla composizione del piatto. Mettete alla base il trito di cozze, capperi e olive per poi adagiarvi le capesante spennellate di glassa al pomodoro. Condite con sale e l'olio al prezzemolo.

IL MENU DI FRANK ADRIAN BARRON

C PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

«LA MIA DOLCISSIMA PARIGI»

L'arrivo in Europa dalla California del Sud, la nostalgia per i coloratissimi dolci di casa e la nascita del soprannome *Cake Boy* con il quale è diventato celebre
Storia del più famoso pasticcere statunitense (in Francia) e delle sue ricette amatissime, tutte create in un meraviglioso appartamento nel Marais

Il testo e le foto sono tratti da *Sweet Paris* di Frank Adrian Barron, fotografie di Joann Pai (2022, Harper Design, divisione di HarperCollins Publishers)

MADELEINE ALLA LAVANDA

Se avete visitato la regione della Provenza a giugno o luglio, probabilmente saprete che l'aria è addolcita dal profumo degli infiniti campi di lavanda. Ho assaggiato per la prima volta il miele di lavanda nel piccolo villaggio di Saint-Saturnin-les-Apt. L'ho trovato notevole per la sua leggera fragranza e ho subito pensato di usare il miele come dolcificante nella mia prossima infornata di madeleine, quel perfetto pan di spagna a forma di conchiglia noto per la sua semplicità burrosa. Per cucinare 30 pezzi dovrete fare due o tre infornate, a seconda di quanti stampi ha la vostra teglia da madeleine. Imburratela, infarinatela e mettetela in freezer per 30 minuti. Accendete il forno a 200°C. Mescolate farina, lievito e sale in un piccolo recipiente e mettete da parte. Nella ciotola della planetaria montate uova e miele per 10 minuti. Aggiungete la miscela di farina e amalgamate con una spatola di gomma. Unite il burro e mescolate ancora. Riempite ciascuno stampo con un cucchiaio di impasto (15 ml). Cuocete in forno per 6 minuti. Togliete i dolci dalla teglia e lasciateli raffreddare su una griglia. Spolverateli con zucchero e servite o inzuppateli nel caffè.

INGREDIENTI

182 g di burro sciolto e raffreddato a temperatura ambiente, più una parte per ungere la teglia, **181 g** di farina 00, più una parte per spolverare la teglia, **5 g** di lievito, **1 g** di sale marino fino, **4** uova grandi, **120 ml** di miele di lavanda (o un altro tipo di millefiori), zucchero a velo

30 PEZZI

30 MINUTI

di **Frank Adrian Barron**
foto di Joann Pai

CHI È

Nato nel sud della California, Frank Adrian Barron si è trasferito a Parigi nel 2012. Ha iniziato a cucinare in Francia per ritrovare i sapori di casa ed è diventato celebre con l'account Instagram @cakeboyparis. Oggi vive nel Marais con il marito, James, e il suo Boston terrier, Fitz. *Sweet Paris* è il suo primo libro

Ero arrivato da poco tempo a Parigi con James, il mio attuale marito. E, mentre ero impegnato a riannodare i fili delle amicizie di cui avevo tanto sentito la mancanza nelle prime settimane, mi misi presto al lavoro, in cucina, per replicare quei sapori di casa di cui avevo tanta nostalgia. Nei primi tempi francesi, mi sono stati di grande aiuto i plumcake alla banana e i biscotti con le gocciole di cioccolato, immancabili presenze sui banconi delle caffetterie, alcune delle quali gestite da stranieri che ben conoscevano le leccornie tipiche americane. Nonostante questo, sentivo ancora acutamente la mancanza di un genere di dolci che sognavo di ritrovare anche in Francia. Il complice fidato di ogni tazza di caffè: un dolce in stile americano. Perché, sebbene insuperabili nella pasticceria raffinata e nei dolci per la colazione come croissant e brioche, i francesi non sono cresciuti con torte a strati farcite di creme al burro, focaccine delicate come i cupcakes e zuccherini dai mille colori. E così, un passo alla volta, cominciai a cimentarmi nell'arte dolciaria. Non è che avessi passato tanto tempo a preparare dolci e torte quando vivevo in California, anche se mia madre, all'epoca in cui abitavamo a San Diego, mi aveva insegnato alcuni accorgimenti fin da

Appena trasferito, mi misi a cucinare, per replicare i sapori che mi mancavano

IL MENU DI FRANK ADRIAN BARRON

CROSTATA ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

Per la pasta sablée: **250 g** di farina 00, **60 g** zucchero a velo, un pizzico di sale, **1** uovo, **125 g** di burro. Per la crema: **118 g** di zucchero, **960 ml** di panna intera, ½ bacello di vaniglia, **64 g** di amido di mais, **56 g** di burro, **5** tuorli. Guarnizione: **728 g** di fragole, zucchero a velo

Per la pasta sablée, sbattete farina, zucchero a velo e sale. Aggiungete burro e uovo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e conservate in frigo per un'ora. Toglietela 30 minuti prima di stenderla. Formate un cerchio di 30 cm di diametro e disponetelo su una tortiera imburrata e infarinata. Con la forchetta fate dei piccoli fori sul fondo. Raffreddate in frigo per 20 minuti. Foderate l'impasto con carta da forno e metteteci sopra dei pesi. Cuocete per 20 minuti a 175°C. Togliete pesi e carta e rimettete in forno per 10 minuti. Per la crema, in una casseruola unite 480 ml di panna fredda e 68 g di zucchero. Aggiungete la vaniglia. In una ciotola sbattete amido, tuorli e lo zucchero rimasto. Quando la panna bolle, versatene metà nei tuorli e sbattete. Rimettete il composto sul fuoco e mescolate per 1-2 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete il burro. Conservate con pellicola trasparente in frigo per 2 ore. Montate il resto della panna e incorporatela alla crema raffreddata. Spalmate la crema nel guscio di pasta e disponete le fragole. Conservate in frigo. Spolverate con zucchero a velo.

F

T

6 PORZIONI

80 MINUTI +RIPOSO

TORTA AL GELSOMINO

INGREDIENTI

Per la torta: **7,5 g** di tè al gelsomino sfuso, **200 g** di burro, **282 g** di farina 00, **240 g** di latte, **2,5 g** di sale, **300 g** di zucchero, **3** uova, **5 ml** di aroma di gelsomino, **6 g** di lievito in polvere. Per la crema: **450 g** di burro, **0,5 g** di sale **200 g** di zucchero, **10 ml** estratto di vaniglia, **4** albumi

Per la torta, portate a ebollizione latte e foglie di tè per quattro minuti, mescolando di tanto in tanto. Fate raffreddare. Preriscaldate il forno a 175°C. Imburrate e foderate tre tortiere rotonde da 15 cm con carta da forno. In una planetaria sbattete burro e zucchero per 4 minuti. A velocità ridotta, aggiungete le uova e l'aroma. In un'altra ciotola mescolate farina, lievito e sale. A velocità minima, aggiungete nella planetaria la miscela di farina in due volte, alternandola al latte filtrato. Distribuite l'impasto nelle tre tortiere e infornate per 35 minuti. Fatele raffreddare per 10 minuti prima di toglierle dagli stampi. Per la crema di burro (che potete anche colorare con i coloranti alimentari), unite 120 ml d'acqua allo zucchero e portate a ebollizione. Raggiunti i 115°C, cuocete per 10 minuti. Per la crema, in una planetaria mescolate albumi e sale con il mixer al minimo. Aggiungete lo sciroppo, alzando la velocità del mixer per 5 minuti. A velocità media, inglobate burro e vaniglia. Mescolate per 5 minuti. Utilizzate un terzo di crema per coprire superficie e lati di ogni torta. Trasferite il resto in un sac à poche e decorate a piacimento. Guarnite con viole del pensiero edibili.

V

6 PORZIONI

100 MINUTI

Mi ricordo di aver preparato una ciambella alla cannella amata da mia madre

piccolo. All'inizio, per esempio, mi ricordo in particolare di aver preparato una ciambella alla cannella e allo zucchero di canna, un dolce che mia madre serviva spesso in casa. E a Parigi capii fino a che punto quella inconfondibile fragranza mi gratificava. Nostalgia pura. Mi consolava della lontananza. E, per di più, avevo trovato assai divertente armeggiare in cucina. Da quel momento in poi, non guardai più indietro. La parte più bella di quel primo periodo francese? Grazie alla pasticceria, mi sono fatto tanti nuovi amici con i quali condivido le mie nuove abilità. Ho riscoperto il piacere di ricevere in casa e ho cominciato presto a invitarli nel mio appartamento per le merende, che avevo soprannominato *cake parties*, le feste a base di dolci. Ecco l'occasione ideale per provare nuove ricette, utilizzando spesso ingredienti freschi e stagionali, e per consolidare i nuovi rapporti intrecciati nel tempo. Ed è proprio in quelle occasioni che mi sono persino conquistato il mio nickname, *cake boy*, il ragazzo dei dolci, un soprannome che alcuni amici mi hanno affibbiato per scherzo durante una festa qui in Francia. L'espressione proviene da una scena del film *Ragazze a Beverly Hills*, quel classico del 1996 in cui si scopre che Christian, il personaggio di cui è innamorata Alicia

Invitavo gli amici a casa per le merende: le chiamavo *cake parties*

IL MENU DI FRANK ADRIAN BARRON

CHARLOTTE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

Per la bavarese: **6** fogli di gelatina, **355 g** di lamponi, **120 ml** di latte intero, **100 g** di zucchero, **3** tuorli d'uovo, **7,5 ml** di estratto di vaniglia. Per lo sciroppo: **150 g** di zucchero, **45 ml** di acqua di rose. Per la guarnizione: **24-26** savoiardi, **300 ml** di panna intera, **397 g** di frutti di bosco

Iniziate mettendo in acqua ghiacciata la gelatina. Intanto frullate i lamponi e con un colino a maglia fine spremete tutto il succo. In un pentolino scaldate il succo con il latte fino a quando bolle. In una terrina mescolate zucchero e tuorli. Versateci latte e succo e sbattete. Rimettete il composto sul fuoco fino a quando non si addensa. Incorporate la vaniglia e mettete tutto in una ciotola. Scolate la gelatina e aggiungetela alla crema, mescolando. Coprite con la pellicola e lasciate in frigo per un'ora. Per lo sciroppo, portate a ebollizione 120 ml d'acqua. Mescolate lo zucchero fino a quando non si scioglie. Unite l'acqua di rose, coprite il pentolino e fate bollire per 15 minuti. Lasciate raffreddare. Conservate in frigo. Foderate una teglia da forno di 20 cm con carta da forno. Se i savoiardi sono più alti della tortiera, tagliate il loro fondo. Immergete la parte piatta nello sciroppo e foderate la teglia con il lato arrotondato dei biscotti rivolto verso l'esterno. Con quelli restanti riempite il fondo. Montate la panna fredda a neve. Incorporate la panna alla crema e versate la bavarese nella teglia. Lasciate in frigo una notte. Servite dopo aver guarnito con i frutti di bosco.

6-8 PORZIONI
115 MINUTI

BUNDT ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

Per la torta: 225 g burro, 375 g farina 00, 8 g lievito, 2,5 g sale, 400 g zucchero, 225 g crème fraîche, 15 ml estratto di vaniglia, 5 uova, 12 g cannella in polvere, 30 ml latte intero, 55 g zucchero canna. Per la glassa: 2,5 ml estratto di vaniglia, 60 ml sciroppo d'acero, 125 g zucchero a velo

Preriscaldate il forno a 175°C. Imburrate e infarinare una teglia. Per la torta, in una ciotola sbattete farina, lievito e sale. Nella ciotola di una planetaria munita di frusta, sbattete burro e zucchero per 4 minuti. Con il mixer al minimo, aggiungete uova, crème fraîche, vaniglia e, in tre volte, la farina. Trasferite 480 ml d'impasto in una ciotola media con zucchero di canna, cannella e latte. Versate circa un terzo della pastella per torte sul fondo della teglia, quindi sopra metà della pastella alla cannella. E poi un secondo strato di pastella semplice, seguito da un secondo strato di quella alla cannella. Completate con un terzo strato di pastella normale. Per creare l'effetto marmo, usate la punta di un coltello da burro per disegnare un motivo a zigzag. Cuocete per 60 minuti. Trasferite la torta su una gratella per 15 minuti affinché si raffreddi. Per la glassa, in una ciotolina sbattete zucchero a velo, sciroppo d'acero e vaniglia. Stendete un foglio di carta da forno sotto la griglia. Versate lentamente la glassa sulla superficie della torta, facendola colare lungo i lati. Lasciate rapprendere la glassa a temperatura ambiente per circa 15 minuti prima di servire.

12 PORZIONI
115 MINUTI

“ *Cake boy*? Un termine che non conoscevo usato nel film Ragazze a Beverly Hills

Silverstone (che interpreta la parte di Cher), è gay. «Il tuo Christian è un *cake boy*!», l'amica rivela a Cher. «È uno che va a ballare nelle discoteche, legge Oscar Wilde, è l'amico di Dorothy che compra i biglietti per i concerti di Barbara Streisand, capisci dove voglio arrivare?». Quando uscì il film ero ancora un ragazzo. Ricordo, dunque, di aver pensato: «*Cake boy*? Mai sentito prima». Indubbiamente quel termine era stato usato nel film in senso dispregiativo, ma a me, oggi, consola l'idea di averlo riscattato. E poi mi affascina pensare fino a che punto quella parola così offensiva intendeva evocare tutte le migliori caratteristiche di un dolce: eccessivo, fantasioso, delizioso, voluttuoso, spettacolare. «Io adoro i dolci», mi sono detto allora, «e sì, sono il ragazzo dei dolci. E apprezzo anche il doppio senso dell'appellativo. A questo punto, perché no, lo faccio mio». Da quel momento in poi, i dolci da me preparati in casa li ho fotografati e postati sul mio profilo Instagram @cakeboyparis. Nel frattempo ero diventato amico di Chris Nielson, un australiano che aveva aperto il «Fondation Café», un minuscolo caffè d'eccellenza nel quartiere parigino del Marais, dove serviva ai clienti i suoi insuperabili café crème. Sul finire dell'estate del 2014, mi fermai nel suo locale

“ Aveva un senso dispregiativo, ma a me oggi consola l'idea di averlo riscattato

TART ALLE MANDORLE CON PESCHE BIANCHE

INGREDIENTI

Per l'impasto alle mandorle: **210 g** di farina 00, **84 g** di zucchero a velo, **28 g** di farina di mandorle, **113 g** di burro a temperatura ambiente, **2** tuorli d'uovo leggermente sbattuti, un pizzico di sale.
Per il ripieno: **150 g** di zucchero, **113 g** di burro, **2** uova a temperatura ambiente, **112 g** di farina di mandorle, **5 ml** di estratto di mandorla, **8 g** di farina 00.
Per la guarnizione: **5** pesche bianche, crème fraîche o panna montata per servire

Per l'impasto alle mandorle, nella ciotola di una planetaria unite le due farine, zucchero a velo, burro, tuorli e sale fino a ottenere un impasto omogeneo. Non mescolate troppo. Quando l'impasto si sarà ben amalgamato, formate un disco e avvolgetelo nella pellicola trasparente. Lasciate in frigo l'impasto per un'ora. Toglietelo dal frigorifero 30 minuti prima di volerlo stendere. Preriscaldate il forno a 200°C. Trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e stendetelo a forma di cerchio grande circa 30 cm di diametro. Arrotolate delicatamente l'impasto attorno al mattarello, spennellando la farina in eccesso. Srotolate l'impasto su una tortiera di 23 cm con un fondo rimovibile e delicatamente aggiustatelo nella teglia tagliando la parte in eccesso. Usando una forchetta, fate dei piccoli fori sul fondo della crostata. Foderate il guscio di crostata con carta da forno e riempite con i pesi per evitare che l'impasto si gonfi durante la cottura. Cuocete per 10 minuti. Sfornate e togliete con cura i pesi e la carta. Rimettete il guscio di crostata in forno e cuocete per altri 10-12 minuti o finché il centro non diventa dorato. Trasferite il guscio di crostata su una gratella a raffreddare completamente. Per il ripieno, in una ciotola media, sbattete zucchero e burro fino a ottenere un composto chiaro (circa 4 minuti). Mescolate le uova fino a ottenere un composto omogeneo, quindi aggiungete la farina di mandorle e l'estratto di mandorle per ottenere un composto liscio. Incorporate la farina. Conservate in frigo fino al momento dell'uso. Distribuite il ripieno sul guscio di crostata e sopra le pesche, tagliate nel senso della lunghezza a fettine sottili, in modo però che ciascuna metà resti compatta. Cuocete per 35 minuti. Servite con crème fraîche o panna montata.

V

8-10 PORZIONI

85 MINUTI + RIPOSO

Il barista mi chiese se conoscevo un pasticcere Così cominciai in un caffè parigino

per uno spuntino, come facevo spesso. Era il mese di agosto, quando a Parigi si abbassano le saracinesche e tutti se ne vanno in vacanza. «Fondation», invece, era uno dei pochissimi locali a restare aperto per accogliere quelli che, come me, erano rimasti in città. Allora venni a sapere che anche Chris era in vacanza, ma aveva ingaggiato un paio di amici per tenere aperto il locale. Quando arrivai al bancone e dissi *bonjour*, mi accorsi che non c'era alcuna traccia di dolci. «Anche i nostri fornitori sono in ferie», mi spiegò il barista. «E non avremo nulla per un paio di settimane». *Sacrilège*! Mi si annebbiò la vista. Con che cosa avrei accompagnato il mio caffè? «Nemmeno un biscotto?», implorai. Il barista dovette aver percepito la mia disperazione, perché subito dopo mi chiese se conoscevo qualcuno in grado di fornire alcuni dolci, tipo plumcake alla banana e torte? Dubitai che facesse sul serio, gli chiesi persino di ripetere la proposta. E quando lo fece, *cake boy* non ebbe alcuna esitazione. «Sì, effettivamente conosco qualcuno», dissi. Quello fu il primo passo che mi portò a creare il mio primo dolce per un caffè parigino. E fu anche una delle tante lezioni che imparai subito a Parigi: sì, basta dire sempre di sì.

DISPENSA

a cura di **Benedetta Moro**

COLAZIONE SALATA

Brioche integrale o gnocchino, farciti con salumi e Asiago dop. A parte, mandorle e tisane. È il kit BrioBrain, la colazione salata di Veroni, studiata con la nutrizionista Gigliola Braga

AGRICOLTURA VERTICALE

Pestooh è il pesto di Planet Farms, azienda leader nel vertical farming, con basilico coltivato senza pesticidi. È disponibile con o senza aglio in un pack eco-friendly

CEREALI

Farina integrale, orzo, segale, mais e avena impreziosiscono la ricetta degli Osvego 5 cereali di Gentilini, croccanti biscotti ideali per colazione o uno spuntino

SENZA ZUCCHERI

Spremuta di pura melagrana e bacche di Goji italiana. È uno dei succhi - senza zuccheri aggiunti, additivi, conservanti, coloranti - di Lome Super Fruit, conservato in bottigliette da 200 o 250 ml

«PESTADO» D'ESTATE

È una salsa semplice, dal colore verde brillante, che si prepara mixando due evergreen, il pesto e l'avocado. Ottima come condimento per la pasta, per farcire pomodori e zucchine, oppure nella millefoglie di pane carasau e melanzane

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

È una nuova combinazione, un'idea semplice ma brillante, che potrebbe diventare un tormentone gastronomico estivo. Dipende da voi, provate e vedrete che cercherete di utilizzare questa ricetta in abbinamento ad ogni ingrediente possibile e immaginabile. Il «pestado» è l'accostamento di due evergreen (in tutti i sensi): il pesto e l'avocado, che regnano sovrani sulle nostre tavole, da più o meno tempo ma comunque quasi incontrastati. È la risposta verde al sugo di pomodoro, al ragù e ai condimenti al formaggio. Una preparazione altrettanto corposa che, da sola, dà consistenza alle preparazioni estive. Ed è, tra l'altro, vegan friendly. Oltre a gustarlo sui crostini come la classica guacamole, il «pestado» è perfetto sui pomodori maturi, tagliati a fette spesse e leggermente salati. Si può spalmare sopra le fette di zucchina cruda o grigliata, prima di arrotolarle e «tamponare» le estremità nella granella di nocciole. Potete preparare delle barchette con i cetrioli (tagliandoli a metà e scavando la polpa con un cucchiaino per eliminarne i semi) o con peperoni da farcire con un pestado leggero e qualche foglia di basilico. Naturalmente questa salsa è buonissima sulla pasta, come condimento crudo, fresco e cremoso. All'ultimo, aggiungete una grattatina di scorza di limone per dare freschezza, e del basilico per profumare. Io, il pestado, ve lo racconto nella preparazione di un piatto perfetto per la bella stagione, la millefoglie di melanzane e carasau.

INGREDIENTI

Per il pestado:
1 avocado maturo,
2 cucchiai di succo di limone,
2 grosse manciate di basilico,
2 cucchiai di pinoli,
1 spicchio di aglio fresco, olio extra vergine di oliva, sale.
Per la millefoglie:
4 fogli grandi di carta musica,
2 melanzane tonde medie,
1 dose di pestado,
2 pomodori costoluti maturi, basilico fresco, olio extravergine di oliva, sale, peperoncino in polvere

PREPARAZIONE

Iniziate dal «pestado». Lavate e asciugate bene il basilico, mettetelo nel mixer o nel frullatore con i pinoli, l'aglio pestato con qualche grano di sale grosso, 3 cucchiai di olio extravergine e frullate fino ad ottenere un pesto abbastanza omogeneo. Regolate di sale dopo aver assaggiato. Ora sbucciate l'avocado, tagliatelo a dadini e bagnatelo con il succo di limone. Unitelo al pesto e mixate fino ad avere una crema di un bel colore verde brillante. Regolate ancora di sale se serve. Se dovete condire la pasta, allungate il «pestado» con un mestolino di acqua di cottura prima di utilizzarlo. Per la millefoglie, invece, tagliate a rondelle le melanzane, conditele con sale, un filo di olio, peperoncino e cuocetele al forno in modalità grill, girandole a metà cottura. Lasciatele raffreddare in un piatto coperto. Tostate i fogli di carta musica in forno, finché risultano croccanti e fragranti e poi rompete ciascun foglio in 6-8 pezzi. Mettetene due sovrapposti sopra ogni piatto, farcite a strati con una fetta di melanzana, un cucchiaio di «pestado», una fettina di pomodoro tagliata a velo, coprite con altri 2 fogli di pane e ripetete gli strati della farcitura. Completate con altri due fogli di carta musica, altro «pestado» e verdure e terminate con la carta musica, un cucchiaino di «pestado», basilico in foglie, un filo di olio e un pizzico di peperoncino. Servite subito.

4 PERSONE

35 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Benedetta Moro**

FRESCO

La Crema del Piave è lo stracchino fresco del caseificio trevigiano Tomasoni. È un formaggio molle da tavola, a base di latte vaccino veneto, perfetto dall'antipasto allo snack

BIOLOGICO

Medici Ermete, cantina di Reggio Emilia, produce dal 1993 il Lambrusco Concerto, un rosso frizzante che dal 2020 ha ottenuto il certificato biologico. Ottimo con salumi e paste

VELLUTATO

Dalla consistenza vellutata e un gusto che si arricchisce assaggio dopo assaggio, Unico è il nuovo prodotto a base di caviale nero di Calvisius Caviar, attento a etica e sostenibilità

CLASSICO

Dalla salina di Margherita di Savoia, in Puglia, la più importante ed estesa di origine marina d'Italia e d'Europa, nasce il sale fino classico Cuor di mare

DOLCE ALLO SPECCHIO

Un tempo venivano donati alle future spose con un piccolo gioiello nascosto all'interno come pegno d'amore. E si trovavano solo in Italia centrale. Oggi invece spopolano in tutto il mondo, persino in versione salata, ma la tradizione suggerisce una farcia classica, come quella alla panna di Vincenzo Tiri

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

MARITOZZI ALLA PANNA

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Fino a una manciata di anni fa per gustare un buon maritozzo si rimaneva entro i confini dell'Italia centrale. Per fare colazione con quello che un tempo era considerato un vero e proprio pegno d'amore (era infatti usanza consolidata offrirlo alle future spose, nascondendo un anello o un piccolo gioiello al suo interno), bisognava recarsi a Roma, tutt'al più in Umbria o nelle Marche. Oggi il maritozzo, invece, è un dolce nazionale, anzi internazionale. Lo si trova a Brescia o a Napoli, a Milano o a Firenze e viene farcito con qualunque cosa: pistacchio, cioccolato, nocciola o zabaione e, in versione salata, persino con coda alla vaccinara, polpette al sugo o burrata e alici. Roba da far inorridire i puristi della cucina. Che storceranno il naso ancor di più sapendo che in Corea e in Giappone c'è una folla di fan impazziti, che ha trasformato una semplice pagnotta morbida in una vera star del web e dei social, nelle forme più disparate: da orsetto a gattino, da Hello Kitty a Topolino. Anche le decorazioni seguono i gusti orientali: tanta frutta, fiori e confettini colorati. Provate a dare uno sguardo su Instagram per capire quanto il fenomeno sia diventato virale. Ad esempio, proprio in queste settimane, @organiclife2015, food blogger giapponese, autrice del portale G-veggie, ha pubblicato delle immagini di una versione vegana del dolce con fette di arancia. Tornando in Italia e alla tradizione, il maritozzo è una sorta di pagnotta morbida, che si può mangiare liscia oppure tagliata longitudinalmente e farcita con panna montata. Chi volesse esagerare può aggiungere un cuore di crema alla vaniglia. La ricetta che vi proponiamo è di uno dei re degli impasti, Vincenzo Tiri, che ha portato nella sua Basilicata, ad Acerenza, nella pasticceria di famiglia dal 1957, e a Potenza, sede della bakery, tutti i migliori dolci lievitati della tradizione italiana: panettone, pandoro, colomba e anche il maritozzo. Una delle sue ultime creazioni è proprio una variante di questo dolce al tiramisù, con la pagnotta inzuppata nel caffè e la farcia a base di crema al mascarpone. Ecco, invece, come si prepara la sua versione classica.

INGREDIENTI

Per l'impasto di circa 20 maritozzi: 500 gr di farina o con W 320, 60 gr di zucchero, 10 gr di lievito di birra fresco, 10 gr di miele, 200 gr di latte intero, 150 gr di uova, la buccia di un'arancia grattugiata, 100 gr di burro a temperatura ambiente, 10 gr di sale fino, una bacca di vaniglia. Per farcire: 500 gr di panna fresca. Per completare: zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

Per ottenere un maritozzo a regola d'arte è sempre meglio usare una planetaria, perché solo così l'impasto verrà elastico e morbido. Nel caso in cui ne foste sprovvisti, fate pure a mano, ma lavoratelo a lungo e seguite bene l'ordine degli ingredienti indicati nella ricetta. Nella ciotola della planetaria mettete la farina, il lievito sbriciolato, il latte, le uova, la buccia dell'arancia grattugiata e i semi di una bacca di vaniglia. Montate il gancio e azionate l'apparecchio prima al minimo e poi, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati tra loro, aumentate a media velocità. Solo quando l'impasto sarà liscio, aggiungete lo zucchero e il miele e continuate a lavorare. Alla fine inserite il sale e il burro morbido a temperatura ambiente in due volte. Dovrete ottenere una pasta lucida ed elastica. Mettetela a lievitare in un luogo caldo e riparato per circa 2 ore o fino a che non avrà raddoppiato il suo volume iniziale. Sgonfiate l'impasto e formate delle palline di circa 50 gr, lasciatele lievitare per un'altra ora e mezza in un luogo riparato. Cuocetele in forno, statico e preriscaldato a 200°C per 8 minuti o fino a doratura, poi lasciatele raffreddare bene. Montate la panna che, se vi piace, potete dolcificare con un po' di zucchero a velo, tagliate in orizzontale i maritozzi e farcite generosamente. Poi con una spatolina eliminatene l'eccesso. Terminate con una spolverata di zucchero a velo.

IL MAESTRO

Vincenzo Tiri, 40 anni, ha cominciato a maneggiare impasti sin da bambino nel laboratorio di famiglia di Acerenza (Pz). Nel 2018 ha aperto a Potenza una pasticceria dedicata ai lievitati: «Tiri Bakery». Il suo panettone è tra i più premiati in Italia

I TRUCCHI

Se siete fan del lievito madre utilizzatene 150 gr al posto dei 10 di lievito di birra. Otterrete dei maritozzi più profumati che si manterranno morbidi più a lungo. Ricordate solo che l'impasto potrebbe impiegare un po' più di tempo a crescere. Oppure, se amate gli aromi e i profumi del lievito madre ma non vi sentite sicuri e avete paura di fallire, aggiungetene 100 grammi all'impasto, senza però eliminare quello di birra. Quando mangiare il maritozzo? A colazione certamente, ma anche con un buon tè pomeridiano. Provate pure la versione mignon, formando delle pagnotte di 20 gr. Saranno perfette per un buffet dei dolci

PER CELIACI FACILE   LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE   TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

160 g di fiocchi di avena, **3,2 dl** di latte di mandorla senza zuccheri aggiunti (o più), **1** cestino di lamponi, **1** cestino di mirtilli, **100 g** di cocco fresco

AVENA CON FRUTTI DI BOSCO E TÈ VERDE

Per preparare questa buona colazione a base di avena, ritagliatevi cinque minuti per prepararla la sera prima. Infatti il composto va lasciato in frigo per tutta la notte, in modo che i sapori si amalgamino bene. Dividete i fiocchi di avena in quattro parti e riempite altrettanti barattoli in vetro. Grattugiate metà del cocco fresco e distribuitelo sopra i fiocchi. Versate il latte di mandorla nei quattro contenitori in modo che superi di poco il livello dei fiocchi (se necessario aggiungetene ancora), mescolate, chiudete i barattoli e metteteli in frigorifero fino alla mattina. Affettate il cocco rimasto con la mandolina, lavate e scolate i frutti di bosco. Aprite i barattoli, guarnite l'avena con i frutti di bosco e le fettine di cocco. Servite con tè verde aromatizzato con menta fresca.

4 PERSONE

5 MINUTI + RIPOSO

INGREDIENTI

Per la frittata:
2 mele pink lady, succo di limone, **3** uova, acqua.
Per il caffè shakerato:
4 caffè doppi, ghiaccio, **1** presa di vaniglia in polvere.

FRITTATA DI MELE E CAFFÈ SHAKERATO

Lavate bene le 2 mele, tenendo la buccia, e affettatele finemente. Scaldate una padella antiaderente, aggiungete 2 cucchiai di acqua, 2 di succo di limone e le mele, coprite e cuocete per 2 minuti. Nel frattempo sbattete leggermente le uova. Togliete le mele dalla padella, versatevi un cucchiaio abbondante di olio, poi le mele, le uova sbattute e cuocete dolcemente la frittata con il coperchio. Capovolgetela con l'aiuto di un coperchio e fatela scivolare nuovamente in padella per cuocerla sul secondo lato. Tagliatela irregolarmente a quarti. Per il caffè, mettete nel frullatore una manciata di cubetti di ghiaccio, i caffè doppi e una presa di semi di vaniglia. Frullate per qualche minuto fino ad avere un caffè freddo, denso e spumoso. Versate nei bicchieri e guarnite con un pizzico di caffè in polvere.

4 PERSONE

10 MINUTI

ACQUA (NASCOSTA) DA MANGIARE

È il principale costituente del corpo umano. Il fabbisogno al giorno è di 100 mg per chilo. Esistono cibi che ne hanno un buon contenuto: frutta, verdura, tè, caffè, bevande vegetali e tisane (senza zucchero) da combinare a riso e pasta, meglio se integrali, pesce e uova

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

L'acqua è il principale costituente del corpo umano e rappresenta circa il 60 per cento del peso negli adulti. Per mantenerci idratati e restare in salute è fondamentale berne, ogni giorno, una adeguata quantità. Secondo il Ministero della Salute, con moderate temperature e livelli medi di attività fisica, il fabbisogno al giorno in base all'età è di 100 mg per chilo di peso corporeo fino a 6 mesi di vita; tra 6 mesi e 1 anno circa 0,8-1 litro; tra 1 e 8 anni da 1,1 a 2,1 litri (con variazioni in base a età e sesso). Donne adolescenti, adulte e anziane dovrebbero berne circa 2 litri. I maschi fino a 2,5 litri. Importante rispettare le quantità: l'acqua è coinvolta in molte funzioni, dal mantenimento della temperatura corporea al trasporto delle sostanze nutritive, fino alla eliminazione delle scorie tramite l'urina, le feci e la respirazione. Quando l'idratazione scarseggia, il corpo comunica un senso di sete. Se non lo ascoltiamo, il primo organo a risentirne è il cervello facendoci avvertire un leggero stato confusionale. Ora che comincia il caldo, però, il nostro personale fabbisogno potrebbe essere maggiore, ma non tutta l'acqua deve essere bevuta tale quale. Esistono cibi, come quelli del menu che vi propongo qui, che ne hanno un buon contenuto. Si tratta di frutta, verdura, tè, caffè, bevande vegetali e tisane (non zuccherati) da combinare a riso e pasta, meglio se integrali, pesce e uova. Il che ci consente di dire che l'acqua è un alimento. In quanto tale contiene sali e minerali importanti tra cui magnesio e calcio. Non acquistiamola troppo oligominerale: non funzioniamo come le tubature di casa che con troppo calcio si incrostano. I minerali servono! Controlliamo piuttosto che non contenga troppo sodio. Un luogo comune che mi sento di sfatare è che l'acqua ricca di calcio non sia indicata per chi soffre di calcoli renali. Nella maggior parte dei casi i «sassolini» sono fatti di ossalato di calcio. Gli ossalati — in spinaci, bietole e barbabietole, kiwi, cacao, rabarbaro e frutti di bosco, cereali integrali e tè nero — se a livello di stomaco o intestino incontrano il calcio dell'acqua formano i cristalli nell'apparato digerente e vengono espulsi con le feci, senza passare dai reni. Sì dunque alle acque con un residuo fisso sopra i 250 mg/l o con una durezza sopra gli 8°F (informazioni che trovate sulle etichette). E sì alle bevande con una accortezza. L'OMS raccomanda di non consumare più del 5 per cento delle calorie totali in zuccheri semplici aggiunti. E cioè non più di 25 grammi al giorno. In media in una lattina di bevanda zuccherata da 33 cl ci sono dai 27 ai 40 g di zuccheri semplici. Se beviamo una lattina o un bicchiere di una qualsiasi bevanda zuccherata abbiamo già superato la dose massima consentita. La prima conseguenza? Si mette peso. Rischio che si corre anche con un consumo frequente di succhi cento per cento frutta. C'è chi ricorre alle bevande dolcificate con poche o zero calorie. Leggete gli ingredienti: spesso sono un mix di sostanze chimiche diluite in acqua e questo non giova alla salute. Magari si prenderà meno peso. Resta però alto il rischio che questi dolcificanti rovinino il microbiota intestinale, favorendo uno stato di infiammazione cronica che sta alla base di molte patologie. Bene, invece, le tisane, gli infusi freschi e i tè fatti in casa, purché non zuccherati. Dissetante poi è la bevanda con zenzero e limone. Il tè verde, con l'aggiunta di pesca a pezzetti quando l'acqua è ancora calda, diventa un «mangia e bevi» ricco di antiossidanti. Tisane e infusi si possono preparare con erbe, fiori e frutti diversi per accontentare anche i più piccoli.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS - Istituto Nazionale dei Tumori*

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi. Oggetti: tagliere Bloomingville, ciotola insalata House Doctor, calice Ichendorf distribuito da Corrado Corradi, piatto pasta KnIndustrie, vassoio ovale frittata, piattino limoni, ciotolina lamponi e crostini di pane Leaves Ceramics

PESCA E MENTA, IL POTERE DEI DRINK AROMATIZZATI

La frutta da bere non deve essere per forza un succo. Ci sono bevande, un po' vintage, che proteggono la nostra salute. Qui un esempio da adattare alle vostre esigenze. Avete mai sentito parlare dell'acqua aromatizzata? Si fa così: prendete una caraffa e riempitela con 0,5/1 litro di acqua minerale. A parte tagliate a fettine del pompelmo e della pesca (con la buccia non trattata), lavate bene delle foglioline di menta e mettete tutto in acqua; grattugiate sopra un pochino di radice di zenzero e riponete in frigo per una notte. Ecco un'ottima acqua aromatizzata. In base al vostro gusto potete anche prepararla con fettine di lime, cetriolo, frutti di bosco, pezzetti di pesca, di susine o albicocche, timo, rosmarino, fettine di cedro o limone, finocchietto selvatico, more, kiwi e molto altro ancora. Una sola raccomandazione: lavate molto bene gli ingredienti e non conservatela più di 24 ore. (*An.Vill.*)

INGREDIENTI

Per il polpettone: **250 g** ceci, **100 g** fagioli, **200 g** tofu, **1** patata dolce, erbe, **2** cucchiai farina ceci, olio evo, sale, pepe. Per l'insalata: **250 g** insalata mista, **2** cipollotti, **6** ravanelli, **2** cucchiai semi oleosi tostati, **1** fetta pane, paprika, olio evo, sale

POLPETTONE CECI E TOFU CON INSALATA

Cuocete in acqua salata per 10 minuti la patata dolce tagliata a dadini e sbucciata, scolatela e schiacciatela con la forchetta. Sbollentate il tofu per 10 minuti, scolatelo, asciugatelo e sbriciolatelo. Mettete nel mixer ceci lessati, tofu e patata e mixate fino ad avere un composto non troppo regolare. Trasferitelo in una ciotola, aggiungete i fagioli borlotti lessati, 2 cucchiai di erbe aromatiche tritate, farina di ceci, sale e pepe. Ungete d'olio un foglio di carta forno, con le mani umide formate un rotolo, avvolgetelo nella carta e legate le estremità con lo spago da cucina. Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti. Affettate i ravanelli e i cipollotti. Salateli separatamente. Unite alle verdure i semi. Tostate in padella il pane a dadini. Conditelo con olio e paprika e servite con l'insalata.

4-6 PERSONE

75 MINUTI

INGREDIENTI

320 g di paccheri integrali, **500 g** di passata di pomodoro, **1/2** cipolla bianca, **1** spicchio di aglio, **300 g** di vongole, **200 g** di code di gamberi, **150 g** di calamari, olio evo, prezzemolo, sale

PACCHERI INTEGRALI AL PESCE

Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente. Aggiungete i calamari lavati e tagliati ad anelli. Saltateli brevemente con uno spicchio di aglio. Quando diventano opachi, trasferiteli in un piatto. Aggiungete in padella la cipolla tritata, salate, lasciate appassire, versate la passata di pomodoro e cuocete 15 minuti a fuoco medio. Mescolate spesso. In un'altra padella aprite le vongole con 2 cucchiai di acqua e un giro di olio. Sgusciatene la metà e filtrate il liquido di cottura. Aggiungetelo alla salsa, rimettete i calamari e cuocete 5 minuti. Unite i gamberi sgusciati, dopo 3 minuti le vongole sgusciate e una manciatina di prezzemolo tritato. Salate e togliete dal fuoco. Cuocete i paccheri in acqua bollente. Ripassateli in padella con la salsa e servite con le conchiglie intere, prezzemolo e olio.

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

150 g di ceci, **100 g** di lenticchie verdi secche, peperoncino in polvere, **1** foglia di alloro, **150 g** di pasta integrale, **150 g** di riso venere, **2** cipolle (rossa e bianca), **2** spicchi di aglio, **1** cucchiaio di semi di cumino, olio evo, sale, **250 g** di passata di pomodoro

KOSHARI

Coprite le lenticchie con un dito di acqua, unite l'alloro e cuocete per 30 minuti circa, salate alla fine. Nel frattempo cuocete anche il riso in acqua leggermente salata per 35 minuti, scolate e tenete da parte. Stufate la cipolla bianca affettata con poca acqua e 2 cucchiai di olio, unite l'aglio schiacciato, il cumino, la passata e un quarto di cucchiaino di peperoncino. Cuocete la salsa a fuoco lento mescolando. Lasciatela ridurre mentre cuociono gli altri ingredienti. Affettate la cipolla rossa, soffriggetela in un padellino con un cucchiaio di olio e una presa di sale finché inizia a scurirsi. Intanto cuocete la pasta corta integrale, mescolatela in una ciotola con riso, ceci lessati e lenticchie. Distribuite la salsa di pomodoro sopra cereali e legumi, guarnite con il soffritto di cipolla rossa e servite.

4 PERSONE

45 MINUTI

INGREDIENTI

350 g di filetti di cernia, **1** cipolla, **3** spicchi di aglio, **4** fettine di zenzero fresco, **3** cucchiaini di curry, **1** carota, **100 g** di fagiolini, **3 dl** di bevanda di mandorle , **3 dl** di bevanda di avena, **1** limone o un lime olio evo, sale, pepe

CERNIA AL CURRY

Sbucciate la carota e tagliatela a dadini, spuntate i fagiolini e tagliateli a metà. Sbollentateli per 5 minuti, scolate. Tritate zenzero, aglio e cipolla. Soffriggete il trito in un'ampia padella antiaderente con 2-3 cucchiai di olio per 5-10 minuti mescolando, salate. Spostate il soffritto di lato, versate 1 cucchiaio di olio sul fondo della padella e aggiungete il pesce tagliato a quadrotti, sigillatelo a fuoco vivace, 1 minuto per lato, salatelo e trasferitelo in un piatto. Cospargete il soffritto di curry, tostate 1 minuto, unite le verdure e le due bevande non zuccherate. Portate a ebollizione la salsa e cuocete 10 minuti. Rimettete il pesce nella salsa e cuocete ancora 5 minuti. Regolate di sale e pepe. Servite con spicchi di limone o lime. Se volete accompagnate con riso basmati o friselle alla curcuma.

4 PERSONE

35 MINUTI

A 85 anni è considerata in Inghilterra un'«icona nazionale» della scrittura
Trasferitasi a Londra da Il Cairo quando era una studentessa,
racconta con piglio da antropologa il legame tra «food» e identità dei popoli

L'AUTRICE

L'ESPLORATRICE DEL CIBO MIGRANTE

CLAUDIA RODEN

di **Angela Frenda**
Foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Carlotta Gasparini

«Stavo pensando, "Cosa voglio dalla mia vita adesso?". E ho scoperto che avere persone a cena era ciò che mi piaceva di più. Più che andare a teatro o a un concerto. Così ho cucinato centinaia di piatti e quando abbiamo pensato: "Questo è meraviglioso" è nato il mio nuovo libro. Non avevo programmato che fosse mediterraneo. Ma era, naturalmente, mediterraneo. Perché è lì che sono andata e lì che torno ogni volta. Anche solo con la mente». Raccontare Claudia Roden non è semplice. Forse la frase che vi ho riportato, tratta da una delle sue più recenti interviste al *Guardian* rilasciate in occasione dell'uscita del suo ultimo libro, «Med», può aiutare a spiegare chi è questo monumento vivente del food writing. Che, a 85 anni, illumina ancora la strada a molti di coloro che si accingono a raccontare il cibo. Claudia Roden nasce a Il Cairo nel 1936 da un'influente famiglia ebrea trasferitasi in Egitto dalla Siria. Viene allevata da una nanny slovena, a quindici anni viene mandata a studiare a Parigi e a diciotto si trasferisce a Londra per studiare arte e qui inizia a collezionare ricette. Nel 1956 per via della crisi di Suez i suoi genitori la raggiungono a Londra. Sia loro sia Claudia non rivedranno Il Cairo per altri 30 anni. Ed è qui forse che Roden sviluppa questo interesse unico sul legame tra cibo e identità. Il cibo è stato il bagaglio che, anche lei e la sua famiglia, si sono portati dietro. Preservare la cultura gastronomica della comunità ebraica e dei loro amici arabi «era personale», dice. «La storia era personale». Ma soprattutto Roden sviluppa una passione quasi morbosa per la cucina che viene chiamata «della seconda diaspora», e cioé le tradizioni della cucina ebraica diffusasi dopo la seconda guerra mondiale. Non si appassionerà invece alla cucina dei grandi cuochi. Piuttosto, come rivelano molte testimonianze, avverrà il contrario. Uno su tutti Yotam Ottolenghi, che sull'«icona nazionale Roden» ha dichiarato:

Celebrando nei suoi testi l'inclusività, ha fatto anche una dichiarazione politica

CHI È

Claudia Roden è nata in Egitto nel 1936 da un'importante famiglia di mercanti di origine siriano-giudaica. Ha studiato a Parigi e Londra, dove vive. Food writer e presentatrice di programmi di cucina per la Bbc, ha avuto un ruolo importante nella divulgazione della tradizione culinaria egiziana e del Medio Oriente in Inghilterra e negli Stati Uniti. È madre di tre figli

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi. Oggetti: tessuto di Society Limonta

FATTOUSH DI PRIMAVERA

INGREDIENTI

2 pani pita, **3** pomodori sodi e maturi, **mezzo** cetriolo, **un** peperone verde, **5** ravanelli, **una** cipolla rossa dolce, **50 g** di rucola, **50 g** di valeriana, **5** foglie di lattuga, **un mazzetto** di prezzemolo, qualche rametto di menta, **5 cucchiai** di olio extravergine, **un** limone, **2 spicchi** d'aglio, sale e pepe, **un cucchiaio** di sumac in polvere.

PREPARAZIONE

Con un coltello aprite a metà i pani da pita e fateli tostare in forno o in padella fino a renderli croccanti, girateli almeno un paio di volte per farli dorare in maniera uniforme. Spezzateli con le mani in piccoli pezzi e teneteli da parte. Occupatevi ora delle verdure: lavatele bene e poi tagliate a cubetti i pomodori e privateli dei semi; sbucciate il cetriolo, dividetelo nel senso della lunghezza e affettatelo; eliminate i semi del peperone e riducetelo a listarelle; affettate i ravanelli e la cipolla e spezzettate con le mani la rucola, la valeriana e la lattuga. Sistemate tutte le verdure e le erbe tritate in una grande ciotola. Preparate il condimento: mescolate l'olio extravergine con succo di limone, aglio schiacciato, sale, pepe, sumac e mettete da parte. Poco prima di servire aggiungete il pane tostato alle verdure, insaporite con il condimento e mescolate bene.

Continuavo a dire al mio agente: nessuno vorrà il libro di un'ottantenne E invece...

«Mi sono imbattuto in Claudia alla fine degli anni '90. Il primo suo libro che ho avuto modo di conoscere bene è stato *The book of jewish food*: quando cerco una ricetta, vado subito lì. Claudia è geniale. E non è apertamente politica. Ma l'inclusività che celebra nella sua scrittura è una dichiarazione politica». Tutta la ricerca di Roden passa dalla storia delle comunità ebraiche. Ed il risultato finale è, almeno nel caso di *A Book of Middle Eastern Food,* determinante. Lei stessa viene da una famiglia borghese dove era inconcepibile che una donna lavorasse. I suoi genitori furono devastati quando entrò in Alitalia e quando *A Book of Middle Eastern Food* divenne un successo informarono tutti che la loro figlia non aveva scritto per denaro... Nel 1959 sposa Paul Roden, un uomo d'affari di una famiglia di emigrati russi. Hanno tre figli. Ma fare la mamma le va stretto e così, dopo qualche anno, comincia a cercare storie di cibo nelle ambasciate dei Paesi mediorentali, dove intervista le persone in attesa di visto. Oppure entra nei negozi di tappeti per chiacchierare con i lavoratori iracheni che le raccontano le esperienze culinarie. Il matrimonio dura quindici anni e a quel punto la Roden vive del proprio lavoro, insegnando cucina e scrivendo altri libri. Co-direttrice dell'Oxford Symposium on Food and Cookery, importante convegno annuale a tema gastronomico, marcerà a grandi passi nella produzione letteraria. Tra i titoli, *Food of Italy* (1989), *The Book of Jewish Food* (1997) e *The Food of Spain* (2012). Fino ad oggi, che incredula vede il suo ultimo libro *Med* scalare le classifiche. «Continuavo a dire al mio agente: nessuno vorrà un libro di un ottuagenario! E invece...». Certo, sapeva che non avrebbe avuto l'energia di un tempo: viaggiare attraverso paesi e raccogliere scrupolosamente ricette e storie. Ma è ancora una formidabile cuoca e intrattenitrice — per gli amici, per i suoi figli, ora tra i 50 e i 60 anni, e i loro figli — e il risultato sono 120 ricette che rimbalzano tra Il Cairo e Genova, Nizza e Istanbul. Anche molti piatti francesi (Roden vive ad Hampstead, ma ha tenuto un minuscolo studio a Parigi per 30 anni). Lei è la personificazione di questi piatti: il food writer che non passa mai di moda. Simon Schama la definì un'antropologa. «Oh no, non sono nemmeno andata all'università. Sono una scrittrice di cibo». E a 85 anni sa di non avere ancora finito di scrivere: «Il mio segreto è continuare ad avere una speranza».

«La vita è un viaggio e io mi porto dietro la cucina»: l'ultima opera, appena uscita postuma, della celebre giornalista mancata lo scorso agosto, è un racconto di tutta la sua storia, dagli anni a Londra alle fughe in Asia, attraverso la sua più grande passione. Con uno scritto del figlio Orlando

LA BIBBIA DEI COOKBOOK

Per gli appassionati di ricettari e libri di cibo e gastronomia, questo volume è da catalogare negli indispensabili. Da avere e sfogliare per (ri)scoprire classici talvolta dimenticati. *La bibbia dei libri di cucina*, curata dalla food writer inglese Jenny Linford, uscita nel Regno Unito nel 2016 e ora tradotta per la prima volta in Italia, è una vera e propria raccolta del meglio dell'editoria gastronomica del mondo. Il volume è strutturato in tre parti. La prima raccoglie i libri preferiti dai grandi cuochi del mondo: Massimo Bottura, Jamie Oliver, Mauro Colagreco, Alice Waters, Nadia Santini, Enrico Crippa, Massimiliano Alajmo, Michel Bras, Niko Romito, Fulvio Pierangelini e molti altri raccontano, cioè, le loro fonti di ispirazione, i testi che hanno lasciato un segno nella loro formazione. Una seconda sezione raccoglie, invece, un sottogenere dei libri di cucina, e cioè i ricettari legati a nomi di ristoranti illustri o a grandi cuochi, dalla *Guida alla cucina di Escoffier* fino al *Fäviken* di Magnus Nilsson (una selezione che non può che essere parziale e frutto delle scelte della curatrice, inevitabilmente molto focalizzate sul mondo anglosassone). La terza parte del volume, infine, è una guida internazionale ai libri di cucina, che segnala un altro sottogenere, e cioè le principali monografia sulle cucine del mondo, divise per Paese.

I. Fan.

Jenny Linford,
La bibbia dei libri di cucina,
Slow Food Editore,
352 pagine, 39 euro

AUTOBIOGRAFICO

GAIA SERVADIO E IL CIBO IN VALIGIA

di **Isabella Fantigrossi**

Quando lo scorso agosto Gaia Cecilia Metella Servadio si spense, a 83 anni, in una clinica romana, di lei Livia Manera scrisse sul *Corriere della Sera*: «detestava il perbenismo, la psicanalisi, la political correctness, il cibo biologico, Woody Allen, la supponenza, la "cafonaggine" del Ring di Vienna e l'ipocrisia degli inglesi. Amava la lingua dei francesi, l'eleganza dei siciliani, la mondanità, la sapienza, l'autoironia e tutto ciò che è Medio Oriente». Difficile, insomma, incasellare un personaggio tanto eclettico come lei, giornalista, pittrice, scrittrice, vissuta a Londra per oltre cinquant'anni, sposata con William Mostyn-Owen (da cui ebbe Allegra, prima moglie di Boris Johnson, Owen e Orlando). Un appiglio per capirla, però, può essere partire dalla fine. E cioè dall'ultimo dei suoi venti e passa libri, ultimato appena prima di morire e uscito postumo poche settimane fa per Neri Pozza, *La cucina in valigia*. Un racconto della sua storia attraverso una delle sue più grandi passioni, la cucina. O, come ha scritto lei, «menu in ottantun ricette, mille racconti, cento incontri, tante parole». Perché, «secondo alcuni la vita è un viaggio. Lo è senz'altro nel mio caso, e in valigia mi porto dietro la cucina». Qui Gaia Servadio «aveva l'entusiasmo di un tornado», racconta il figlio Orlando Mostyn-Owen nel bellissimo testo che apre il volume. E la sua cucina della casa di Belgravia, per quanto «piccola e buia» in città era celebre. «Avevamo anche una sala da pranzo più formale (in stile neoclassico alla John Soane), ma ci eravamo meno affezionati e rimaneva relegata alla periferia delle nostre esistenze». Famosi i suoi pranzi. Di qui passavano ministri, storici, pittori, registi, giornalisti, dissidenti, spie, poeti, editori, attori, aristocratici e bastian contrari. «Gli ospiti venivano a frotte perché quella di Gaia era una meravigliosa formula di ostentata domesticità: c'era sempre gente interessante, un sacco da bere e da mangiare, e non si facevano complimenti "col ditino alzato", come diceva lei». Che sospirava perché a Londra mancavano le arance, l'aglio, l'olio d'oliva, la pasta. E le verdure fresche le coltivava lei nell'orto del castello scozzese (anche se negli ultimi anni considerava la ricerca estrema del biologico come una nuova forma di snobismo in cui non si riconosceva). Eppure dell'Inghilterra, dove assistette (e forse contribuì) al grande cambiamento novecentesco in fatto di cultura gastronomica, era straordinariamente innamorata, perché lontana anni luce dall'Italia paralizzata dal cattolicesimo. Ma nel libro ci sono anche i ricordi dei viaggi in Cina, in Siria. E così la cucina resta davvero l'ultimo filo che la lega alla sua storia, alla sua famiglia. «Cara Gaia, cara mamma. Mi hai portato ovunque e ora ti rendo il favore — scrive Orlando —. Guarda con i miei occhi, assaggia con la mia bocca. Ora tocca alla cuoca venire in valigia con me».

Gaia Servadio,
La cucina in valigia,
Neri Pozza,
192 pagine,
14,50 euro

ILLUSTRATO

«DAL DOLORE ALLA GIOIA, LE RICETTE DEL MIO ANNO DEI MIRACOLI»

Ella Risbridger, *The year of miracles,* Bloomsbury publishing, 288 pagine, 26 euro

Questo è un libro sui miracoli. O, forse, su uno solo, alla fine, quello più importante. Quando qualcuno che ami sta morendo, racconta Ella Risbridger, la più talentuosa giovane scrittrice britannica, nel suo ultimo, attesissimo libro, pensi molto ai miracoli. Piccoli miracoli pratici. Una risposta improvvisa alle cure. Una festa di compleanno. Un momento per un caffè da solo. Due ore di sonno. «Ero sempre stata brava a trovare miracoli, ma la vicinanza alla morte mi trasformò in un prodigio. Tutto ciò che non era morte era vita, e tutto ciò che era vita era miracoloso». Come il pollo avanzato da cui è nata una meravigliosa ricetta, la pie di pollo avanzato, e da lì la seconda vita di Ella Risbridger, quella che qui racconta, intervallata dalle preparazioni che l'hanno segnata. La carne fredda in frigorifero, dunque, e l'amica Jo che la sbocconcella nel cuore della notte. «Avevamo entrambe il cuore spezzato», racconta Ella di quella sera, all'inizio della storia. «La persona che amavo non c'era più. Era morto dopo una lunga e disperata lotta», quella che Risbridger ha raccontato nel suo primo libro, *Pollo a mezzanotte*. «E non lasciò alcun testamento. Quelle tre cose insieme spezzarono in due la nostra casa». Oltre al compagno Jim, lei perse quasi tutto. «Mi rimase solo il divano, che era solo mio; circa tremila libri; alcune stoviglie; e la voglia di vivere». Che Jo intercetta. «Dovremmo andare a vivere insieme e cucinare una pie con gli avanzi», le propone. Così le due si trasferiscono, con anche Annie e Douglas. Cucinano insieme, riso al cardamomo, zucchine chimichurri, budino al caramello appiccicoso. Ci sono tante ricette, per un anno intero. Ma, al di là di quelle, il libro va letto per la poesia che emana. «La cucina è stata un miracolo; e gli amici erano un miracolo. Affidabili, sicuri». Il racconto sembrava una storia di dolore, in realtà è una storia di un anno di cambiamento. Di una serie di momenti, e piccoli miracoli, che vale la pena affrontare. In fondo, dice Ella Risbridger, il senso della vita.

I.Fan

RICETTE & INDIRIZZI

IL VENTRE DI BARCELLONA, TRA I SEGRETI DELLA BOQUERIA

Maria Teresa Di Marco, *La Boqueria e i mercati di Barcellona,* Guido Tommasi ed, 320 pagine, 28 euro

«Se è vero che ogni grande città ha il suo ventre nel mercato, per Barcellona e la Boqueria questa relazione è ancora più evidente. Poche città come la capitale catalana hanno fatto del proprio mercato e della sua cultura un simbolo, un'attrazione e il fulcro di un amore travagliato e fortissimo. I gamberi di Palamos e i percebes arrivati dalla Galizia, i carciofi degli orti di Sant Boi e la frutta esotica del Centro America, le cipolle di Figueras e le patate peruviane, tutto converge qui e qui si mette in scena, non semplicemente in mostra». Lo sa bene Maria Teresa Di Marco, food writer italiana ma da molti anni residente con la famiglia a Barcellona. Che alla sua città d'adozione ha dedicato il suo ultimo libro, una vera e propria guida alla scoperta della Boqueria: assediata dal turismo mordi e fuggi, è una piazza difficile da scoprire nel suo volto più autentico. Il libro di Maria Teresa Di Marco, dunque, con le fotografie del marito Maurizio Maurizi, oltre alle ricette tipiche, rivela le mappe segrete del mercato e la vera tradizione gastronomica catalana, che si basa su *mar i muntanya* (mare e montagna), sulla cultura del *sofregit* e delle salse (*alioli, romesco* e *picada*). E dalla Boqueria si va oltre, alla scoperta di una rete di mercati che permea tutta la città: ogni quartiere ha il suo, come quello di Santa Caterina, luoghi di approvvigionamento e fulcro della vita degli abitanti di ogni età.

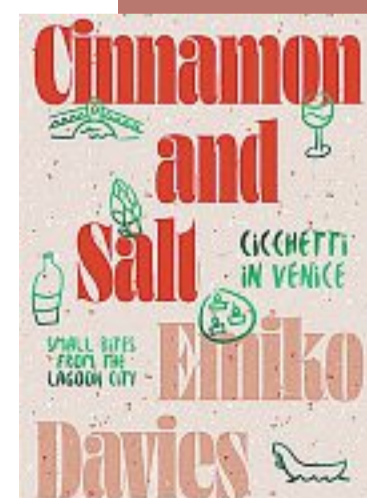
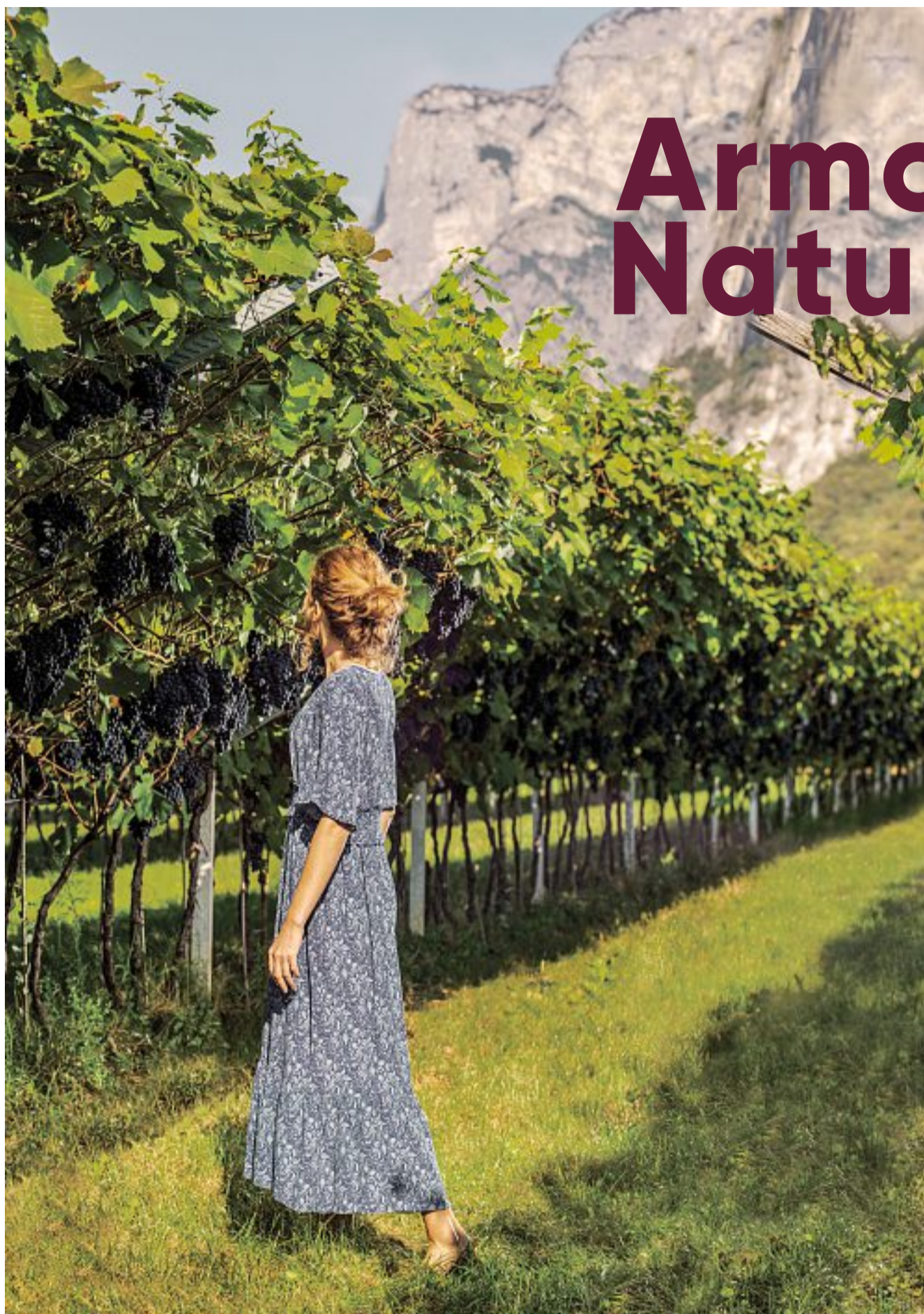
Ricette, dai tramezzini farciti alle schie fritte, e racconti nell'ultima opera della food writer nippo-australiana Emiko Davies: un omaggio al capoluogo veneto, che oggi sta vivendo il suo momento d'oro, e, soprattutto, alla vibrante cultura del cibo in movimento

VIAGGIO

CICCHETTI IN LAGUNA, VENEZIA A PICCOLI MORSI

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Emiko Davies

Solo poche settimane fa sui giornali se ne era parlato come di un vero e proprio «caso Veneto»: un exploit della regione sull'ultima guida Michelin con cinque nuovi stellati di cui tre a Venezia e poi una serie di nuove aperture di grido nel capoluogo, da Alessandro Borghese a Lorenzo Cogo, da Riccardo Canella a Claudio Sadler. Ma oltre a questo, dicono i veneti — a partire dal governatore Luca Zaia che, in un'intervista su *Cook* a Marco Cremonesi, aveva voluto liquidare l'immagine di Venezia come città dei ristoranti per turisti —, oggi si sta riscoprendo la Laguna anche per la sua offerta gastronomica più informale ma di altrettanta qualità. Non è un caso, dunque, che la food writer nippo-australiana Emiko Davies, da tempo residente in Toscana con la sua famiglia, abbia dedicato il suo ultimo libro, pubblicato da Hardie Grant, proprio a Venezia e ai suoi cicchetti. Gli aperitivi lagunari che, come ha raccontato anche Rosa Salzberg, professoressa di storia del Rinascimento italiano all'università di Warwick, nella sua introduzione, non sono solo un tipologia alimentare ma un'antica tradizione, una forma di vibrante cultura del cibo in movimento. *Ombre&cichéti* a Venezia vuol dire passeggiare per sestieri e canali e fermarsi a bere qualcosa con gli amici e ad assaggiare piccoli piatti nei bàcari o nelle buchette. È, dunque, spiega Salzberg, una forma di socialità, oltre che un modo per riscoprire ricette antiche e ingredienti ultra-locali. Emiko Davies, dunque, ha raccontato (e fotografato) storie e ricette di cicchetti suddivise per classici, moderni, fritti, piccoli piatti, dolci e bevande. Spiccano, per esempio, il baccalà alla vicentina, i tramezzini farciti con asparagi e uova, i crostini con sgombro, olive e pinoli, la mozzarella in carrozza alla veneziana o i canestrelli gratinati ai funghi. E preziosa è anche la mappa finale della città con la guida, selezionata dall'autrice, dei migliori locali più informali da provare. Quelli che hanno ispirato le ricette del libro. Da Cannaregio a San Marco sino alla Giudecca, ce n'è per tutti i gusti. E per tutta la città.

La tradizione degli aperitivi nei bàcari è una forma di socialità

Emiko Davies, *Cinnamon and salt: cicchetti in Venice*, Hardie Grant Books, 240 pagine, 24,70 euro

Pochi ingredienti, da mixare con sapienza come in una «capsule collection». E pochi strumenti, così da ridurre gli sprechi. Per dare il proprio contributo a un mondo che deve, inevitabilmente, procedere con meno. È il segreto della «cucina essenziale» (e molto politica) di Francesca Giovannini

SOSTENIBILE

«LA BLUEBIRD», L'ATTIVISTA SILENZIOSA

di **Isabella Fantigrossi**

Pochi ingredienti, solo di qualità. da usare senza sprechi. Pochi strumenti, solo quelli essenziali. Non solo (o tanto) per vivere felici ma per dare il proprio contributo a un mondo che deve, inevitabilmente, andare avanti con meno. Il nuovo minimalismo in cucina ha il volto di una trentaseienne — originaria di Varese, laureata in linguaggi dei media alla Cattolica di Milano, che oggi vive in campagna — e il nickname a uso social di Bluebird kitchen. Per tutti, «la Bluebird». Tratto distintivo? Lo spirito di chi preferisce stare sempre un passo indietro piuttosto che davanti. Manifestando le proprie idee all'atto pratico, nella fattispecie cucinando. Il risultato è l'attivismo silenzioso di Francesca Giovannini. «Quando ero più piccola — ha raccontato ai suoi follower su Instagram —, mi sono sentita tante volte sbagliata, quella strana, quella silenziosa, di cui tutti si dimenticavano il nome e che doveva presentarsi almeno due o tre volte prima che le persone si ricordassero di lei. Me ne stavo spesso un po' in disparte e osservavo, quasi fossi un uccellino silenzioso che vede tutto ma senza essere vista perché in pochi si accorgono che c'è». Ma questa «difficoltà nel trovare molto spesso un posto nel mondo» l'ha portata, nel 2014, a costruirsi il suo spazio di espressione, il blog (TheBluebirdKitchen.com), da cui è nata poi la pagina Instagram e, alla fine, il suo primo libro, *Cucina essenziale*, da poco uscito per Gribaudo. Settanta ricette (quasi tutte vegetali, solo otto con latticini o uova) per imparare a cucinare bene con poco e con un grande fine. «L'alimentazione, così come moltissime nostre abitudini, dovrebbe evolversi verso una nuova normalità che abbia tra i suoi obiettivi primari non più la soddisfazione individuale ma la ricerca di un equilibrio tra risorse disponibili e produzione». La cucina, insomma, non è solo necessario sostentamento o esercizio di creatività, ma anche un gesto di civiltà, una forma di impegno politico se si muove per sottrazione e non per aggiunta. Ed essenziale, allora, non è certo sinonimo di insipido, piuttosto di autentico. Si comincia, racconta Giovannini, imparando a ridurre la spesa. La dispensa? «Come il guardaroba capsula: pochi elementi, ma centinaia di possibili combinazioni». Come la crema di frutta, le frittelle di mais da mangiare con qualunque verdura, l'aglio al forno che diventa ottimo spalmato sul pane, la pasta one pot alle verdure, il riso basmati al forno con i pomodori. Bastano solo olio, aglio e basilico.

Francesca Giovannini, *Cucina essenziale*, Gribaudo, 216 pagine, 16,90 euro

ROMANZO

LA SAGA DELLA FAMIGLIA MENABREA

Il cognome è ormai per tutti sinonimo di birra. Ma pochi conoscono la vera storia della famiglia Menabrea, originaria di Gressoney, Valle d'Aosta, e di come è nato un impero del settore, oggi il birrificio attivo più antico d'Italia, dagli anni Novanta parte del gruppo Birra Forst. Ha deciso di raccontarla, così, come un romanzo, Francesco Casolo, scrittore milanese residente proprio a Gressoney-La Trinité. Tutto comincia, a metà Ottocento, dal sogno di Giuseppe Menabrea, abitante di Gressoney che, con il figlio Carlo, decide di credere in una bevanda che in Italia è ancora una curiosità esotica. Si trasferiscono a Biella, dove l'acqua è buona perché scende dalle montagne. Qui Carlo trasforma i Menabrea in stimati imprenditori di città. E decide di designare la sua secondogenita Eugenia, detta Genia, che assaggiò per la prima volta la birra durante una gita iniziatica con il padre lungo una mulattiera tra Biella e Gressoney, come la prescelta alla successione dell'azienda. Nessuno vuole comprare birra da una donna, ma le donne walser conoscono l'arte della pazienza e della tenacia. E la storia della birra italiana continua. (*i.fan.*)

Francesco Casolo, *La salita dei giganti*, Feltrinelli, 416 pagine, 18 euro

LE NUOVE APERTURE

MILANO

LA PUGLIA SOTTO LA MADONNINA, ARRIVA L'«OSTERIA» DI ANTONELLA RICCI

Ci sono le orecchiette di semola rimacinata fatte in casa ai tre pomodori, con basilico e cacio ricotta. Il misto di agnello arrosto, bombette di maiale e rotolo di salsiccia. E, poi, le fragole di Policoro, con olio extravergine (tassativamente) pugliese, gelato di pistacchio e crema al limone. Arriva «Ricci Osteria», il primo locale milanese della coppia di chef Antonella Ricci e Vinod Sookar. «Un sogno che si realizza. Milano è una città che amiamo, dove abbiamo tanti amici e molti clienti che vengono da noi l'estate», spiegano. Il duo, infatti, è alla guida de «Il Fornello da Ricci» — oggi «Antonella Ricci & Vinod Sookar» — , storico ristorante di Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi. Aperto nel 1966, più antica stella Michelin della Puglia, ha sospeso momentaneamente l'attività durante la pandemia. «A Milano proponiamo un'osteria moderna — 60 coperti e un dehors circondato da erbe mediterranee —, in cui sentirsi a casa e mangiare piatti di gustosa semplicità, realizzati con ingredienti stagionali di eccellenza», raccontano Ricci e Sookar. Il locale — aperto in società con l'imprenditore Marco Postiglione — ha come resident chef Francesco Bordone, napoletano, con esperienze in cucine di tutto il mondo. La sala è affidata, invece, a Massimiliano Paradisi, «l'oste» di «Ricci Osteria». Da provare assolutamente? Il pairing dei piatti con il mojito di Vinod, realizzato con gin Muma all'acqua di mare di Cerignola e rum delle isole Mauritius.

«Ricci Osteria», in via Sottocorno 27, della coppia di chef Antonella Ricci e Vinod Sookar, propone una cucina pugliese moderna. Il resident chef è il napoletano Francesco Bordone

Affacciato sul mare tra Amalfi e Positano, torna a Maiori (Salerno) lo stellato «Faro di Capo d'Orso» della famiglia Ferrara, dove ora firma la carta il cuoco napoletano che sta per debuttare con un suo ristorante anche nel capoluogo lombardo

LA COSTIERA DI APREA

A «Il Faro di Capo d'Orso» — appena 25 coperti — lo chef Andrea Aprea propone una cucina di gusto e rigore, che oscilla tra memoria e ricerca. Ha scelto come resident chef Salvatore Pacifico. Classe 1991, pugliese, vanta esperienze in locali tristellati. In sala c'è il pluripremiato maître e sommelier Bonny Ferrara («Il Faro di Capo d'Orso», Strada Statale Amalfitana 44, Maiori, Salerno)

di **Gabriele Principato**

Incastonato tra le rocce della Costiera. Circondato dal mare e affacciato su Amalfi e Positano, con l'isola di Capri all'orizzonte. Ha riaperto a Maiori «Il Faro di Capo d'Orso» e a firmare la cucina è arrivato lo chef Andrea Aprea. Napoletano, classe 1977, nel maggio dello scorso anno ha lasciato il «Vun», l'insegna dell'hotel Park Hyatt di Milano a cui aveva conquistato due stelle Michelin, annunciando la sua prima avventura da patron: l'apertura nel capoluogo lombardo di un ristorante gourmet con vista mozzafiato all'ultimo piano del nuovo Museo Etrusco della Fondazione Rovati. L'inaugurazione è attesa prima dell'estate. Intanto, però, Aprea ha preso in mano l'indirizzo stellato della famiglia Ferrara. «Tornare in Costiera è per me un'emozione difficile da esprimere in parole. Ritrovo qui l'energia del mio paesaggio emotivo, le mie radici, le suggestioni che animano il mio amore per la cucina», racconta lo chef. A «Il Faro di Capo d'Orso» — appena 25 coperti — propone una cucina di gusto e rigore, che oscilla tra memoria e ricerca. Con proposte assolutamente inedite, accanto a suoi piatti iconici come il tortello con ricotta dei monti Lattari e doppia concentrazione di ragù napoletano, oppure, il risotto al limone. «Il mio intento — spiega Aprea — è quello di raccontare al pubblico qualcosa di antico e di nuovo al contempo». Il resident chef è Salvatore Pacifico. Classe 1991, pugliese, vanta esperienze importanti a fianco di Frank Rizzuti, Felix Lo Basso, Massimiliano Alajmo ed i fratelli Cerea. La sala è affidata a Bonny Ferrara, 28 anni, pluripremiato maître e sommelier. Così come la cantina, che consta di oltre 1700 etichette tra vini nazionali e internazionali (anche di piccoli produttori), fra cui numerose bottiglie rare e annate storiche.

In alto, una delle sale de «Il Faro di Capo d'Orso». Sotto, un piatto degli chef Aprea e Pacifico (nella foto a fianco)

MONTE-CARLO

IL (VERO) SAPORE DEL LIBANO

C'è l'autentico hummus di ceci con salsa tahini, limone aglio e olio. Il *mutabbal*, una crema di melanzane arrostite cosparsa di chicchi di melograno per dare quella spinta acidula che non farebbe mai smettere di mangiarla. O, il *siyyadiyeh*, un branzino intero al vapore ripieno di riso caramellato alle cipolle ed erbe aromatiche. Oppure, ancora, i *fattet kraydis*, dei gamberoni saltati croccanti da intingere nello yogurt. Fondato nel 2011 a Beirut dalla chef Mireille Hayek, il ristorante «Em Sherif» arriva nel Principato di Monaco all'interno dell'Hotel de Paris, parte dello storico gruppo Monte-Carlo Société des Bains de Mer. A guidare la nuova insegna, che propone un'autentica cucina libanese realizzata con prodotti francesi, è la chef 25enne Yasmina Hayek, figlia della fondatrice, che ha studiato all'Istituto Paul Bocuse a Parigi e fatto esperienze in importanti locali gourmet. *(G.Princ)*

«Em Sherif», Place du Casino, Principato di Monaco

GARDONE RIVIERA

RICETTE DI LAGO E MIXOLOGY SUL GARDA

Agnello, ramen, asparago e fave. O, lingua di vitello, cavolo rapa e prugna. Coesistono in perfetto equilibrio con piatti veg come il raviolo di sedano rapa, oppure, topinambur e nocciola. Lo chef Maurizio Bufi ha appena preso la guida de «Il Fagiano», insegna gourmet del Grand Hotel Fasano & Villa Principe, cinque stelle lusso a Gardone Riviera. Originario di Molfetta, 44 anni, qualche mese fa aveva lasciato «Villa Giulia» a Gargnano, a cui nel 2017 aveva conquistato una stella Michelin. Propone una cucina di carattere, capace di interpretare i sapori del Lago di Garda e fonderli con ricette che a volte richiamano le sue origini. Un esempio? La cartellata di luccio, patata affumicata, capperi e olive. Da provare il pairing coi drink del talentuoso bartender Rama Redzepi. Alla guida degli altri locali della struttura («Il Magnolia» e « Il Pescatore») è arrivato, invece, Pasquale Tozzi. *(G.Princ)*

«Il Fagiano», Corso Zanardelli 190, Gardone Riviera (Brescia)

Da «Quintale», in Franciacorta, il sodalizio fra il macellaio star toscano, Martino De Rosa e Carmen Moretti

DARIO CECCHINI CONQUISTA ERBUSCO

Dario Cecchini ha aperto in Franciacorta. Il nuovo locale del macellaio piu famoso al mondo — icona moderna di un approccio sostenibile alla carne, amico di Sting e Carlo d'Inghilterra, a cui *Chef's Table* di Netflix ha dedicato una puntata — si chiama «Quintale» ed è nato a Erbusco dalla collaborazione con Martino De Rosa e la moglie Carmen Moretti, fondatori della societa atCarmen che guida due strutture celebri come L'Albereta in Franciacorta e L'Andana in Maremma Toscana. Dalla loro unione aveva già debuttato lo scorso settembre «Cecchini Panini», sempre a Erbusco. Format semplice con ricette golose toscane dentro a del pane home made. «Io e Dario siamo amici da più di vent'anni, è stupendo fare qualcosa insieme in famiglia e in Franciacorta. Il nome "Quintale" l'ha inventato mia figlia Matilde, mentre mio figlio Vittorio ha pensato alla grafica e all'interior». Un grande giardino in stile rustico-moderno, uno spazio interno con antichi soffitti a volta, un bancone bar e un tavolo social davanti ad una cella frigorifera a tutta altezza per esporre le mezzene di carne. «Non sarà una steakhouse, ma la cucina di un macellaio. Si servirà l'etrusco, la bavetta, il musetto, la pancia e la fiorentina», spiega De Rosa. «Perché usare tutto l'animale vuol dire non sprecare, dare un significato nuovo al saper mangiare carne», racconta il macellaio di Panzano in Chianti. Preziosa anche la carta dei vini, con etichette della Franciacorta e grandi rossi di Toscana. (*G.Princ.*)

Sopra, Carmen Moretti, Martino De Rosa, Kim e Dario Cecchini. A fianco, una sala di «Quintale», via Cavour 7, Erbusco (Brescia)

L'inaugurazione dell'hotel 5 stelle lusso dopo un lungo restyling e il debutto di «Pellico 3» con lo chef Guido Paternollo

PARK HYATT, LA RINASCITA GOURMET

«Pellico 3, Park Hyatt Milano, Via Silvio Pellico 3, Milano

C'è il branzino cotto nel lardo e servito su un risotto di piselli e agretti. In un perfetto gioco di sapori, acidità e consistenze. O, il carciofo, che altro non è che una rivisitazione della ricetta «alla giudia». Esce in due portate, di cui la seconda è una vignarola cruda con aceto alla polpa di limone Kalamansi. Ha appena debuttato «Pellico 3», il nuovo ristorante di *fine dining* di Park Hyatt Milano, hotel cinque stelle lusso — 106 camere e suite a pochi passi dal Duomo — che ha riaperto del tutto rinnovato dopo un lungo restyling. A guidare l'insegna gourmet è un giovane talento: lo chef Guido Paternollo. Classe 1991, milanese, dopo una laurea in Ingegneria al Politecnico ha capito che il suo futuro era in cucina. Ha lavorato per anni nelle brigate di chef tre stelle Michelin come Enrico Bartolini, Yannick Alléno e Alain Ducasse. «A Milano porto un menu fatto di ingredienti di tutto il bacino mediterraneo», spiega Paternollo. Così, nei piatti di «Pellico 3» — 28 coperti nella sala principale e fino a 10 nella private dining room — si trovano materie prime di Francia, Grecia, Spagna e naturalmente Italia. «Lavorate nel segno del rispetto del prodotto, seguendo in maniera maniacale la stagionalità, tanto delle verdure, quanto del pesce», racconta. «Ci sono la mia interpretazione delle salse francesi imparate con Alléno. E la centralità del vegetale appresa da Ducasse. Propongo una cucina in continua evoluzione, buona e non celebrale». Paternollo guida anche le altre due insegne dell'hotel: il bistrot «La Cupola» e il «Mio Lab Bar». (*G.Princ.*)

Federico Dal Bianco, terza generazione in Masottina, ha avuto l'intuizione nel 2009: provare a conservare qualche bottiglia di bollicine, come si fa con i vini fermi
Oggi le vecchie annate di «R.d.o Levante», Rive di Ogliano, si degustano al ristorante

IL PROSECCO? PUÒ INVECCHIARE

Federico Dal Bianco è vicepresidente di Masottina, casa vinicola di Ogliano (Treviso) specializzata in Prosecco

di **Alessandra Dal Monte**

L'idea l'ha avuta Federico Dal Bianco, laurea in Giurisprudenza, niente studi enologici. Il padre Adriano, purista uscito dalla scuola enologica di Conegliano, all'epoca aveva un po' storto il naso. Alla fine il figlio ha insistito e, a partire dal 2009, ha cominciato a mettere da parte alcune bottiglie di «R.d.o Levante», il Prosecco Superiore Docg Rive di Ogliano che nasceva proprio quell'anno come selezione di particolare qualità. Un Prosecco da far invecchiare, insomma, esattamente come si fa per i vini fermi che Masottina produce dal 1946. Uno, due, cinque, dodici anni. Sembrava un'idea balzana, e invece oggi c'è un pubblico di appassionati che apprezza molto queste degustazioni verticali. Non è un caso che nella prestigiosa selezione dei 100 migliori vini del mondo del 2021 di *Wine Spectator* ci sia anche un «R.d.o. Levante». Del 2019. «Un Prosecco premiato a due anni dalla vendemmia: un risultato enorme che ci aiuta ad abbattere le barriere del pensiero comune. Ossia l'idea che l'espressione massima di questo vino si abbia esclusivamente a un anno dalla vendemmia», spiega Dal Bianco, 42 anni, vicepresidente di Masottina. Certo, affinché un Prosecco possa invecchiare con soddisfazione di chi lo beve, e non solo di due anni, devono esserci a monte il giusto terroir e una vinificazione rispettosa. «Ogliano ha queste caratteristiche: vigne di 60 anni, poca pioggia, il vento che asciuga gli acini concentrandone zuccheri e acidità, l'escursione termica dei 500 metri di altitudine, il suolo complesso», continua. Il risultato sono uve sapide e minerali. «La vinificazione, poi, è il più delicata possibile: avviene per gravità, con i grappoli interi che entrano nella pressa soffice per l'estrazione del mosto fiore. Quasi 20 giorni per la prima fermentazione, tre mesi in vasca con le fecce nobili, poi l'autoclave per una seconda fermentazione lunga. È pronto a maggio. E per come la vedo io mantiene le sue caratteristiche di freschezza per almeno due anni, dopo i quali può dare altri sentori. Una frutta più complessa, una bollicina più amalgamata. Ogni annata ha le sue caratteristiche e invecchia in modo diverso. Ogni assaggio è una sorpresa: per esempio io adesso sto bevendo la 2014 con dei taglieri di formaggi anche erborinati». Per portare le vecchie annate al pubblico Masottina sta creando una rete di «R.d.o. ambassador», ristoranti che le propongano con abbinamenti azzeccati. Il primo è stato «L'Alchimia» di Milano. Ora c'è anche lo «Yard Restaurant» a Verona. «Il reclutamento continua — conclude Dal Bianco —. Vogliamo che chi nutre diffidenza verso il Prosecco, non considerandolo un vero e proprio vino, possa ricredersi». Anche in questo caso, ci vorrà tempo.

IL GRAND TOUR DEL GIN

Il primo gin della storica gastronomia milanese «Peck» porta il palato in viaggio tra le migliori botaniche italiane ed è studiato per abbinarsi al cibo. Il design della bottiglia lo firma Giancluca Biscalchin

L'AMARO DEI NORMANNI

Leggenda narra che a ideare «Amaro Eroico» fu Sichelgaita, principessa di Salerno, per ritemprare l'esercito del marito, il normanno Roberto d'Altavilla, detto il Guiscardo. Oggi lo produce Essentia Mediterranea, l'azienda di Vittorio Gargaglione

ALL'ACQUA DI MARE

Amarea è un bitter dal colore celeste naturale, che viene realizzato con acqua di mare, fiori, agrumi e alga spirulina. Ed è frutto di un lungo studio condotto con passione dal liquorificio livornese Il Re dei Re del calabrese Fabio Elettrico

illustrazioni di **Felicita Sala**

È l'autoctono che conquistò Stendhal nel suo viaggio in Italia. Pochi lo utilizzano in purezza e c'è chi lo affina sott'acqua

BIANCHETTA GENOVESE

di **Luciano Ferraro**

L'ultima avventura della Bianchetta genovese, un autoctono bianco dalla forte identità ligure, si svolge in profondità, sui fondali marini a poca distanza da una nuova cantina a Sestri Levante. Tra quelle acque, le bottiglie diventano fantasmi e si confondono con sabbia, pesci e molluschi. Riemergono incrostate, con i segni della vita sottomarina. Anticipando di anni la moda di affinare i vini sott'acqua, Piero Lugano, con la sua cantina Bisson, ha creato Abissi, un Metodo classico che ha nella Bianchetta genovese (assieme a Vermentino e Çimixà, a seconda delle annate) la sua essenza. Una storia che ha fatto il giro del mondo e ora viene raccontata in un libro ricco di foto color Mediterraneo. Lo ha scritto il giornalista Paolo Massobrio. Si intitola «Il signore degli Abissi» (Comunica edizione, si acquista su Amazon a 23 euro). La Bianchetta ha avuto il suo momento di celebrità nell'Ottocento, quando venne citata da Stendhal nel suo viaggio in Italia. Inserita in alcune Doc liguri (Colli di Luni, Golfo del Tigullio-Portofino, Val Polcevera), viene spesso usata per gli assemblaggi, pochi i vignaioli che la producono in purezza. Tra questi proprio la cantina Bisson: Ü Pastine, sapido e con un tocco aromatico. È un vitigno vigoroso, che non teme le temperature basse delle notti sulle colline liguri e che regala vini con profumi floreali e una consistenza che si sposa bene con i piatti locali a base di pesce. Il merito di Lugano è di aver intuito le potenzialità di questo vitigno spesso considerato un protagonista minore della viticoltura regionale. Insegnante prima nell'Olgiastra, poi nella veneta Cittadella (dove conosce la donna che poi ha sposato, Wally Bisson), Lugano ha aperto un'osteria a Chiavari e poi l'ha trasformata in un'enoteca, vendendo anche vini auto prodotti. Nel 1980 compra le sue prime uve di Bianchetta genovese, seguite da Vermentino e Pigato. L'amico sommelier lo incoraggia: «Ha tirato fuori dei profumi che mi fanno ricredere su tutti questi vini del posto così ricchi di puzzette». A Luigi Veronelli racconta del «miracolo» della sua Bianchetta di 9 anni «che per un vino ligure sono molti». Con una Bianchetta della Val Graveglia («senti che mineralità e che freschezza acida questi acini») debutta con uno spumante, il primo della provincia di Genova. Fino all'idea geniale: un Metodo classico che si affina a 60 metri sotto il mare, a una temperatura costante di 15 gradi davanti a Portofino. Era il 2008, l'inizio dell'ultima avventura della Bianchetta genovese.

Fiori d'ibisco e pepe per il drink ideato dalla bartender-erbalista Terry Monroe. Il nome? Dall'astronave del pirata eroe Capitan Harlock

ARCADIA

TINTURA DI PEPE
IL PEPE LASCIATO MACERARE NELL'ALCOL È UNA FONTE DI ISPIRAZIONE, PEPI DIVERSI DANNO RISULTATI MOLTO DIVERSI

ACQUA DI ROSE
SI PUÒ ACQUISTARE GIÀ PRONTA, OPPURE PREPARARLA IN CASA: SI SOBBOLLONO I PETALI POCHI ISTANTI, SI LASCIA RAFFREDDARE E SI FILTRA

GIN ALL'IBISCO
L'INCISIONE DI SAPORI IN GIN O VODKA È UNA DELLE TECNICHE PIÙ DIFFUSE NEI BAR CONTEMPORANEI

di **Marco Cremonesi**

Nossignori. Arcadia non è ispirato né all'idilliaca regione greca né alla prosa d'arte dell'accademia di fine Seicento. Arcadia è l'astronave di Capitan Harlock, il pirata eroe anime che ha acceso le fantasie di generazioni. Questo Arcadia non avrà salvato il pianeta Terra, ma di sicuro può fare molto per contrastare l'umore cupo dei tempi. Se l'è inventato Terry Monroe — che non si sa se è più bartender, erbalista o profumiera — ed è uno di quei drink che non si vogliono far scacciare dal menù: «In passato — racconta lei — ho provato a toglierlo dalla carta, per cambiare... Ma la gente ha continuato a chiederlo, finché mi sono arresa: il menù deve essere nuovo, ma l'Arcadia resta». Appassionata di erbe e botaniche nell'età dell'innocenza, scoperto il connubio possibile con l'amato mondo dei bar nell'età della formazione, Terry diventa bartender e nel 1997 — praticamente ancora una ragazzina — apre a Milano «Opera33», già allora un bar unico e anche anticipatore di tendenze che sarebbero arrivate parecchi anni dopo. Poi, già in area pandemia, inaugura il suo locale più personale, «Oro Scrt Room» (oroscrtroom.it). Zona Navigli, non esattamente uno speakeasy, ma all'incirca. Lei ha il gusto per il travestimento e per il glamour, e il suo locale è altrettanto difficile da inquadrare, un po' spezieria, un po' salon d'absinthe e un po' casotto d'antan. Dietro al bancone dominato da un leone di San Marco, una rastrelliera con 79 bottiglie di spiriti aromatizzati a tenere il posto degli elementi del sistema periodico: l'ultimo è l'oro. Che fascino...Ma qui bisogna preparare un Arcadia, rosso come il mantello di Capitan Harlock: «Io Capitan Harlock me lo vedo che medita sulle mappe con un gin in mano», spiega Terry. Un giorno prima, bisogna infondere il gin con i fiori dell'Ibisco: 5 grammi di fiori a riposare 24 ore in un litro di gin. Poi, bisogna fare una tintura di pepe di Sichuan: in realtà, Terry usa quello raro delle Andalimane, che è della stessa famiglia ma più citrico. In ogni caso, mettetelo a riposare per una notte in 20 cl di alcol a 50 gradi o vodka di gradazione simile. In un mixing glass (o in un bicchierone) pieno di ghiaccio si versano 4,5 cl di gin infuso, 1,5 cl di liquore d'arancio (tipo il Cointreau), qualche goccia di tintura di pepe, una goccia di acqua di rose e 3 cl di acqua tonica. Si mescola per bene e si scola in una coppa, che all'Oro Scrt Room è guarnita con un fiore commestibile. Viva Terry Monroe!

A CASA DI

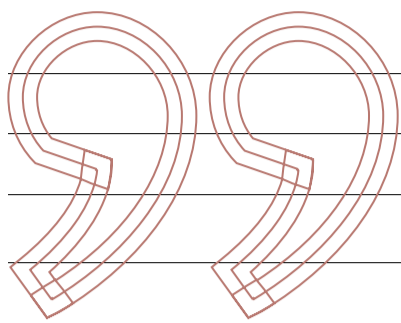
Sono nove i nuovi colori, che saranno presentati al Salone del mobile di Milano, selezionati dalla designer londinese Ilse Crawford (*foto*) nei quali è disponibile la Wishbone Chair (CH24) disegnata nel 1950 da Hans J. Wegner per Carl Hansen & Søn. A base d'acqua ed ecologici, nelle tinte della natura, sono ispirati all'artista danese Kirkeby

KNUD ERIK HANSEN «IL MIO CASTELLO HYGGE»

Alla guida dell'azienda di mobili danesi, vive in un maniero sull'isola di Funen: «È ricco di storia e stanze ma, alla fine, passiamo il tempo in cucina». Dove convivono pezzi antichi e contemporanei, come le Wishbone chair nei nuovi colori di Ilse Crawford. «Il design nordico? Regala pace»

di **Isabella Fantigrossi**

Ma lei quante Wishbone Chair ha in casa (a Hellerup Manor, castello danese del 1670 a Funen, l'isola dove nacque Hans Christian Andersen)? «Eh, non lo so!», ride Knud Erik Hansen, amministratore delegato di Carl Hansen & Søn, terza generazione della famiglia proprietaria da 114 anni del marchio danese di arredamento che produce una delle sedie più celebri del mondo. «Però le dico questo. Domani avrò 25 ospiti, visiteranno la fabbrica e poi verranno da me in casa per vedere alcuni pezzi ambientati. Avrò 25 persone sedute e al tavolo ci sono solo Wishbone Chair...». Una sedia che è un po' una leggenda, disegnata negli anni Cinquanta da Hans J. Wagner, e oggi riproposta in nove nuovissimi colori che si ispirano alle tinte della terra, studiati dalla designer inglese Ilse Crawford, e che saranno presentati in Italia al prossimo Salone del Mobile di Milano. «La Wishbone chair è una old lady che ha più di 70 anni — racconta Hansen — ma che continua a piacere moltissimo. È una sedia molto femminile, perfetta nella sua fattura. Hans J. Wegner aveva una conoscenza incredibile del legno: se fosse un millimetro più sottile probabilmente non reggerebbe, se fosse un millimetro più spessa, sembrerebbe sbagliata. È una sedia che ha una storia, da mostrare in casa come una bellissima scultura ma anche da usare ogni giorno, in qualunque stanza, persino in bagno, come tutti i grandi mobili». Come quelli che arredano Hellerup Manor. «Io e mia moglie viviamo in questa casa da venti anni, l'abbiamo completamente ristrutturata secondo le regole che tutelano i monumenti antichi. È ricca di storia e ha davvero tantissime stanze. Ma alla fine più dell'80 per cento del nostro tempo lo passiamo in cucina, anche quando abbiamo ospiti». Un grande spazio che è rimasto nella posizione originale, nel seminterrato, dove le ultime novità di design, come la cucina Bulthaup in rovere, vanno a braccetto con il passato, come l'antico camino del Seicento. E, naturalmente, con tutti i mobili voluti da Knud Erik Hansen e dalla sua famiglia. «Pezzi che, sebbene progettati da architetti diversi, stanno bene insieme perché la nostra è ancora un'azienda familiare e i mobili che produciamo hanno tutti lo stesso dna». Design che dura nel tempo e che è sempre più attraente agli occhi delle nuove generazioni. È, del resto, a loro che Hansen e Crawford hanno pensato quando hanno studiato i nove colori, dal terracotta all'azzurro polvere. «Sono sofisticati, stimolanti, in grado di inseguire nuovi clienti giovani in tutto il mondo». Attirati dall'idea di ricostruire in casa lo spirito *hygge* che avvolge le case del Nord. «Il nostro clima è terribile. Qui in Danimarca viviamo all'aperto solo per due mesi all'anno, perciò l'interno delle nostre case è tanto importante. E visto che passiamo le nostre giornate circondati da schermi, telefonini, plastica, rumori, quando rientriamo in casa e chiudiamo la porta, abbiamo bisogno di pace, di calma, di sensazioni riposanti». Che si possono ottenere «ascoltando della buona musica, accendendo una candela profumata oppure accoccolandosi su una Wishbone chair». Magari color Hollyhock: «Un bellissimo giallo chiaro, forse il mio preferito: riesce a portare la luce in casa». Persino sull'isola di Funen.

Hellerup Manor, sull'isola di Funen, a 180 chilometri da Copenaghen, è la seicentesca residenza privata di Knud Erik Hansen, ceo di Carl Hansen & Søn. A sinistra una delle stanze al primo piano, a destra uno dei corridoi al secondo piano. Sotto, la cucina

Ceramiche che si ispirano al misterioso mondo di Atlantide, la griglia da professionisti del barbecue, i piatti floreali come un campo d'inizio estate, e i tessuti firmati e tutti da mixare: le migliori novità

di **Isabella Fantigrossi**

LA PIASTRA MULTIUSO

Su un lato funziona come piastra multiuso per cucinare crêpe, uova e piadine, sull'altro come griglia in alluminio, ideale per carne, pesce e verdure. Si chiama Sound, ed è la multipiastra di TVS, azienda di Fermignano (Pesaro Urbino) che si occupa da sempre di strumenti di cottura made in Italy. L'utensile, raccontano dall'azienda, coniuga grande funzionalità, grazie alla sua ampia base di cottura, e design accattivante, progettato dal designer giapponese Takahide Sano. Sound funziona sia sul fornello tradizionale (non sull'induzione) sia al forno e a, differenza delle piastra in ghisa, non arrugginisce (*Tvs-spa.it*)

ABBINAMENTI FANTASIA (E «D'AUTORE»)

C'è l'abbigliamento da casa con pigiami per l'estate e kimoni con le maniche a tre quarti, ma ci sono anche i tessuti da letto come trapunte e lenzuola, e poi cuscini per tutte le stanze, tovaglioli e runner double face per la tavola. È la nuovissima collezione casa di Suede by Clara Bona, il neonato connubio tra il negozio di abbigliamento milanese e l'architetto specializzato in interior design. La particolarità? Tutti i pezzi sono realizzati in tessuti naturali, cotone o lino, in fantasie disegnate appositamente e disponibili in due palette di colori, una calda e una fredda. E, soprattutto, tutte le fantasie sono studiate per essere abbinabili e componibili tra di loro (*Suede.it/it/product/home-collection*). Per una casa tutta coordinata.

BLACK & WHITE

Piatti, tazze, vasi, svuotatasche e vassoi, tutti realizzati attorno a disegni meticolosamente particolareggiati che richiamano le greche, Atlantide in miniatura e le statue del re dei mari Poseidone e della bella Clito. Si ispira al mito della leggendaria città sommersa la collezione, dall'anima barocca, Atlantis di Aquatic Creatures by Riccardo Capuzzo. Tutta in oro e in black&white per impreziosire ogni singolo pezzo. Come sempre, Aquatic Creatures sostiene l'associazione no profit Whale and Dolphin Conservation (WDC), il principale ente di beneficenza dedicato alla protezione di balene e delfini (*Aquaticcreatures.com*)

COME IN UN CAMPO

La collezione Florentia, che si ispira alla natura rigogliosa e alle atmosfere campestri di inizio estate, è una delle novità della tavola 2022 di Henriette, il marchio nato nel 1996 ereditando la decennale tradizione di un'azienda di San Marino leader nella decorazione artistica della porcellana. Piatti decorati con i fiori di stagione e piatti monocolore in sei tinte diverse, dal giallo all'arancio, dal verde all'azzurro, dal pesca al rosa polvere. Per una tavola scomposta informale ma ricercata. Della collezione Florentia fanno parte anche vassoi, svuotatasche e potiche (*Henriette.sm*).

CLICHÉ E MATRICI

A dispetto del nome, i cliché (tipografici) possono essere una delle forme più interessanti dell'oggettistica vintage. Nati come matrici con cui riprodurre in modo seriale simboli e marche, si diffondono da fine Ottocento, di pari passo con l'attenzione sempre più forte all'estetica, al packaging e all'idea di differenziare in modo chiaro i propri marchi. «Molto utilizzati nell'alimentare per decorare le scatole di carta, non solo dalle grandi produzioni, ma anche da pasticcerie, gelaterie, bar, alberghi e ristoranti — racconta Stefano Cannara collezionista e venditore, nel Comasco, su Instagram *amici_del_vintage* —. Se ne trovano in ottone, alluminio o legno. Sono oggetti spesso unici, dalle forme più diverse, di dimensioni che variano dai pochi centimetri ai 40 e oltre di diametro per quelli tondi più grandi. In genere hanno le scritte in negativo e se ne trovano anche bifacciali o con aree vuote, che poi venivano personalizzate. Raccontano pezzi di storia tra marchi e indirizzi storici, che spesso ancora esistono, anche di piccole attività». Come sceglierli? «Dimensione e epoca sono i primi parametri, a volte basta guardare il numero di telefono inciso, a una o due cifre, per capire l'età. Poi la notorietà del marchio, l'integrità di scritte e disegni e la patina, vissuta, che è un valore. Sono quasi indistruttibili. Lo stato è spesso buono, e i prezzi contenuti».

Montare una mensola, in legno o altri materiali, che diventa anche un appoggio, o ritinteggiare la camera. Per cambiare volto agli ambienti in breve tempo e a costo (quasi) zero esistono tanti modi. Adattabili ai vari tipi di arredo e a ogni stagione Poi, per i più sofisticati, ci sono la boiserie o la carta da parati

testi e foto di **Irene Berni**

GLI STUCCHI

Si possono applicare degli stucchi in gesso tra la parete e il soffitto, da dipingere dello stesso colore della parete o in tinta differente

I RIVESTIMENTI

Una boiserie di legno rifinita con mensola. Questa soluzione unisce l'aspetto decorativo (in base alle stagioni) e quello pratico. Può fungere da testata

LA NATURA

Sulle mensole si possono esporre libri, oggetti con un passato o delle collezioni, senza dimenticare di aggiungere degli elementi naturali

I QUADRI

Due piccoli quadri sono sufficienti per inserire una nota di colore. Assieme ai poster consentono la libertà di variare con più rapidità senza usare tinteggiature

L'ILLUMINAZIONE

Puntate sull'illuminazione. Per evitare tracce nel muro le vecchie lampade da ufficio hanno delle clip a morsa che si adattano alle mensole

I TESSUTI

Per gli indecisi, al posto di boiserie o carta da parati, un'idea primaverile e fresca sono i macramè o gli intrecci fatti con fibre naturali

LA RINASCITA DELLE PARETI

Sebbene sia un'amante delle pareti vuote e dei riflessi che la luce naturale crea, ogni primavera cedo al desiderio di rinnovare le stanze, aggiungendo piccoli tocchi decorativi al mio bed&breakfast. Esistono modi rapidi ed economici per cambiare aspetto ad una stanza e ci sono varie soluzioni che si adattano sia a pareti grandi che piccole e, ovviamente, ai vari stili di arredo. Personalmente amo le idee da realizzare facilmente da soli e in tempi brevi. Come pitturare con un nuovo colore metà o l'intera parete oppure inserirvi lunghe mensole: sono uno dei sistemi più veloci, economici e versatili per decorare ma anche per creare un piano di appoggio. A metallo e vetro prediligo il legno. Uso soprattutto quello di recupero, come vecchie assi da cantiere, e scelgo sempre un unico lungo ripiano che prende la larghezza intera della parete. Non amo i sotto mensola, quindi ricorro a semplici tondini di ferro inseriti nel muro. Così posso esporre libri, oggetti con un passato o le mie collezioni, senza dimenticare di aggiungere degli elementi naturali. Dato che sono solita cambiare spesso le mie decorazioni, adopero le mensole anche come appoggio per gli ultimi quadri acquistati. Quadri e poster composti secondo una successione lineare o un collage più dinamico sono un'altra soluzione facile. Per i meno esperti, consiglio di creare uniformità, utilizzando le stesse cornici oppure scegliendo quadri con lo stesso tema o colore o di usare un unico grande quadro al centro della parete. Per gli indecisi, un'idea primaverile sono i macramè o gli intrecci fatti con fibre naturali. Tra le soluzioni un po' più laboriose ci sono poi la carta da parati e la boiserie.

APPUNTAMENTO NEL NUOVO LIVING

PRATICITÀ

Il tavolo alto ed essenziale è utilizzato per pasti veloci, ma è utile anche per impastare dolci A terra c'è il parquet, che davanti al banco di lavoro si interrompe per lasciare posto alle piastrelle

RETRÒ

L'illuminazione si fonde con quella della zona giorno grazie al gusto leggermente retrò delle lampade in stile anni '50 color avorio e ottone, che ben si abbinano con le tende in leggerissimo lino bianco

Sempre più spesso si integra con il soggiorno, come in questa casa d'epoca caratterizzata da soffitti alti e decori in stucco. È sinonimo di un nuovo modo di abitare, dove non si nasconde più nulla e si condividono tutti i momenti conviviali

di **Clara Bona**
foto di Ludovica Donvito

Sempre più spesso nelle case contemporanee la cucina si trova in stretta connessione con la zona living. Una bella cucina, che si vede e che si integra con il soggiorno, è infatti sinonimo di un nuovo modo di abitare, dove non esistono più cose da nascondere e dove è bello condividere con la famiglia e con gli amici tutti i momenti più conviviali, come cucinare e preparare. Qui siamo in una casa d'epoca, in un palazzo milanese d'inizio secolo, caratterizzato da soffitti alti con bei decori in stucco. Originariamente la cucina si trovava in un'altra stanza, ma nella recente ristrutturazione è stata spostata in questo spazio lungo e stretto a ridosso dalla sala: nonostante le dimensioni siano contenute è un ambiente molto luminoso, grazie soprattutto a due alte aperture ad arco che creano un piacevole effetto di continuità tra i due ambienti. Il progetto è partito dalla scelta di utilizzare un solo colore, molto soft, per dipingere tutte le pareti della casa, compresi i mobili della cucina. È un colore caldo, tra il bianco e il beige, abbastanza delicato ma allo stesso tempo molto caratterizzante. Lo stile della cucina, che si sviluppa lungo una sola parete attrezzata con i pensili alti fino al soffitto, è lineare e pulito, ma il disegno delle ante con un motivo a riquadri aggiunge una nota di charme. Non ci sono maniglie, ad esclusione dell'armadio contenitivo e del frigorifero, nascosto dietro a un pannello per farlo sembrare un mobile. Il piano di lavoro e l'alzata sono realizzati in hpl effetto resina spatolata, scelto sempre in una calda tonalità color crema. L'unica chiusura prevista in questo ambiente è verso l'ingresso, dove una porta scorrevole in ferro e vetro cannettato lascia passare la luce, ma scherma la vista della cucina quando si entra nell'appartamento. Il pavimento è lo stesso che riveste tutta la casa: un classico parquet in rovere chiaro posato a spina italiana, che davanti al banco di lavoro si interrompe per lasciare posto a due file di piastrelle dal decor geometrico che creano un effetto passatoia e che proteggono la zona più operativa. Il tavolo alto, molto essenziale, è allestito con sgabelli in legno ed è utilizzato per la colazione e per i pranzi veloci. Ma è molto utile anche per preparare pizze e gnocchi, che sono la specialità della casa! L'illuminazione è di sapore lievemente retrò: le lampade a parete in stile anni '50 color avorio e ottone, unite alle tende in leggerissimo lino bianco, creano un'atmosfera soft e elegante, studiata per integrarsi perfettamente alla zona giorno.

UNIFORMITÀ

Un classico parquet in rovere a spina di pesce caratterizza tutta la casa e anche la cucina. Dove si trova però la zona del banco di lavoro, il legno lascia spazio a due strisce di piastrelle dal decor geometrico, nei colori grigio e nero. Viene protetta così l'area più operativa dell'appartamento ma senza intaccare lo stile che caratterizza l'intera casa

In commercio una nuova bottiglia con un bollino che ne garantisce l'origine interamente nazionale
È nata dall'accordo storico tra produttori e la Pietro Coricelli spa, che si è impegnata ad acquistare nei prossimi tre anni due milioni di chili di olio pugliese. I vantaggi? Provenienza certa e giusta remunerazione

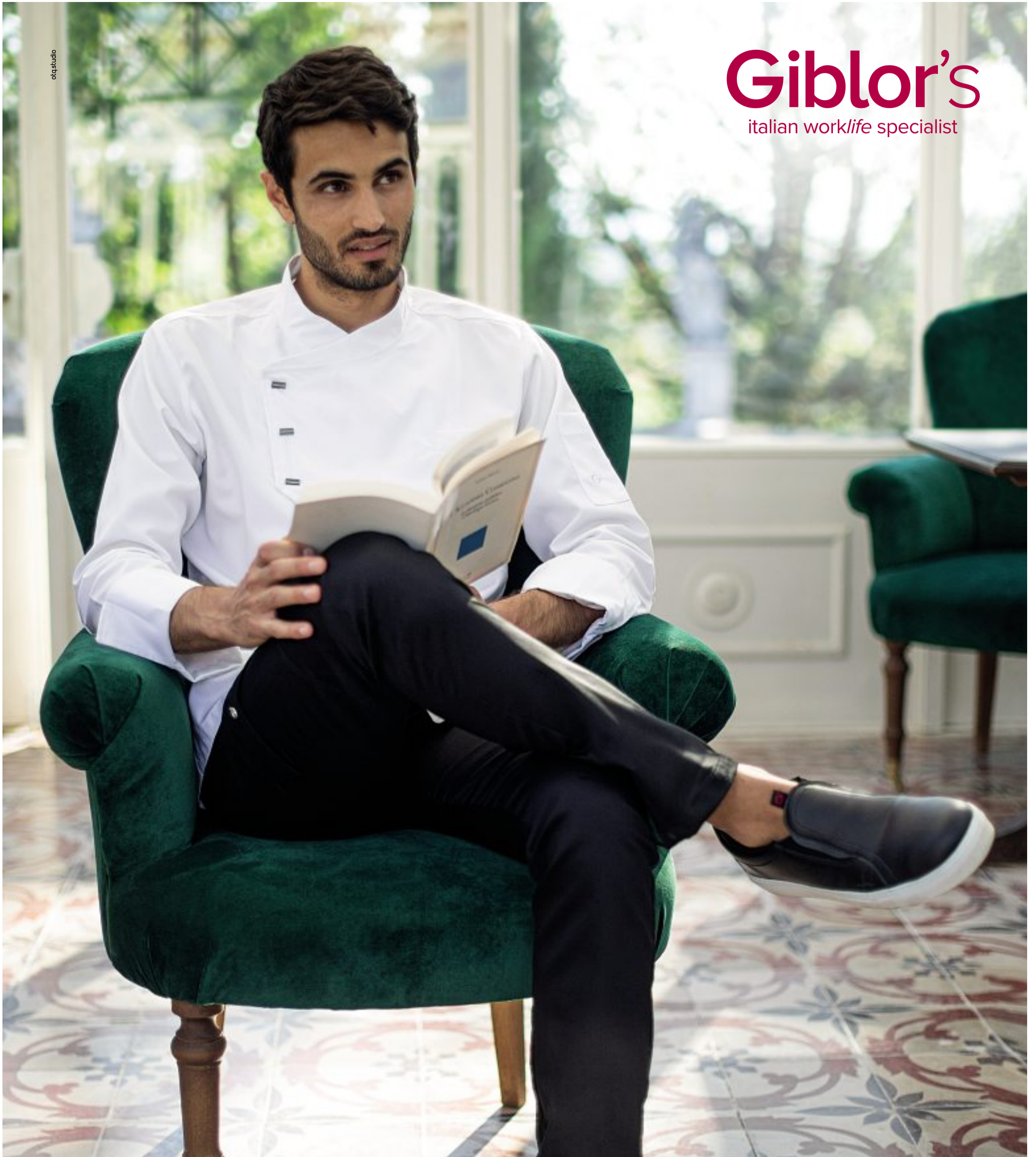
LA SFIDA DELL'EXTRAVERGINE TUTTO ITALIANO

di **Benedetta Moro**

Come tutelare l'olio extravergine d'oliva italiano di qualità e anche il lavoro di chi ogni giorno ne raccoglie la materia prima, garantendo stabilità e sostenibilità economica, in un settore dove il tasso di abbandono dei campi è molto alto? Una soluzione c'è. L'hanno trovata tre organizzazioni di produttori d'olio della Puglia — Pugliaolive, Aipo Puglia e Olearia Appo, aderenti al consorzio Unaprol — assieme alla Pietro Coricelli spa, azienda olearia di Spoleto (Perugia). I quattro hanno per la prima volta firmato a novembre scorso un accordo di filiera triennale: a partire da quest'anno la Coricelli, unica in Italia per ora, si è impegnata nell'acquisto di due milioni di chili di olio al cento per cento italiano. Fiumi di extravergine nostrano che l'industria perugina canalizza così in un unico prodotto diventato il simbolo di questa intesa: una nuova bottiglia, nata a febbraio, che porta in tavola i sentori della Puglia, prima regione produttrice di olio in Italia. Il marchio di fabbrica? Il bollino «Firmato dagli agricoltori italiani» che garantisce al consumatore l'origine del condimento vegetale come interamente italiano. E un Qrcode che, grazie alla tecnologia blockchain, fornisce ad esempio le informazioni sui risultati delle analisi dell'azienda e di enti esterni per certificare la qualità del prodotto in vendita, per ora, nei supermercati di Umbria, Lazio, Campania, Calabria, Lombardia, Abruzzo, Toscana, Marche e Valle d'Aosta. E il vantaggio dell'accordo, spiegano dall'azienda, è anche per l'olivicoltore, a cui viene assicurata un'adeguata remunerazione e «la certezza di una continuità economica del rapporto commerciale», racconta l'amministratore delegato Chiara Coricelli, terza generazione dell'azienda in cui lavorano 110 persone e che ha appena annunciato i risultati dello scorso anno: il fatturato ha raggiunto i 165 milioni di euro per 45 milioni di litri di olio venduti (il 54 per cento con l'export), più del doppio rispetto agli 80 milioni di euro per 25,9 milioni di litri del 2008. «L'olivicoltore — prosegue la manager — è sicuro, inoltre, che a ogni chilo di olio, frutto dell'accordo, verrà riconosciuta una premialità extra, a prescindere dal valore di mercato. E questo gli dà la possibilità di investire, favorendo quindi la sostenibilità nel settore ed evitando così di abbandonare i campi». Ma questa iniziativa va incontro anche a un'altra esigenza, evidenzia ancora Coricelli: «È vero che il consumo di extravergine italiano è aumentato ma sempre poco rispetto al totale dell'extravergine venduto nel nostro Paese: il consumatore deve essere quindi invogliato a capire la differenza con gli altri oli comunitari». C'è da lavorare, e non solo in tale ambito, dice Coricelli. In aiuto dovrebbe venire allora il Qrcode in etichetta, che fornisce le caratteristiche del prodotto affinché gli italiani si abituino ad abbinare, come per il vino, «il giusto olio al giusto piatto». Una delle tante iniziative che seguono lo spirito innovatore del fondatore dell'azienda, Pietro Coricelli, che nel 1939 diede vita al marchio umbro, accostando alla produzione e vendita di olio anche la commercializzazione di altri prodotti diversi come il baccalà. «La nostra filosofia è stata sempre quella di vendere ciò che noi stessi portiamo a tavola», sottolinea Coricelli che, con i tre fratelli Marco, Lorenzo e Pietro, porta avanti questa tradizione «altra», vendendo oggi anche una linea di pasta e sughi. Nel 2009 è stata acquisita la licenza Cirio per oli e aceti e nel 2015 è nata Ethnos, dedicata anche alla frutta secca, come le mandorle sgusciate, tostate ma non salate, in vendita dal prossimo giugno. Tutte idee sfornate in un ambiente lavorativo in cui l'età media è di 34 anni. Anche se l'occhio della seconda generazione continua a farsi sentire con il padre Giuseppe Antonio che, dopo aver passato nel 2005, a 61 anni, il timone dell'azienda, resta oggi presidente. Chiara Coricelli è diventata amministratore delegato nel 2018, a 37 anni, su richiesta dei fratelli, un ruolo che nel panorama nazionale è tradizionalmente assegnato agli uomini: «La nomina è arrivata in maniera naturale: mentre i miei fratelli si erano concentrati soprattutto sulla parte commerciale, io avevo spaziato un po' in tutti i reparti con una visione a 360° dell'azienda. Così ho accettato».

> **Sull'etichetta il «bollino» degli agricoltori e un Qrcode sulla qualità dell'«oro verde»**

CHI È

Sopra, Chiara Coricelli, dal 2018 amministratore delegato dell'azienda olearia Pietro Coricelli spa, nata a Spoleto nel 1939. In basso, invece, lo bottiglia con olio extravergine d'oliva 100% italiano, frutto dell'accordo con le organizzazioni pugliesi di produttori. In alto, Chiara Coricelli assieme ai fratelli Marco, Lorenzo e Pietro e il padre Giuseppe Antonio, presidente dell'industria

C'è la margherita «Saporé» di Bosco. I mezzi paccheri tricolore di Ribaldone. Il Wow Burger di Salvini. E i dolci di Montersino e De Riso. È un viaggio nella cucina italiana «Amore "Do Eat Better"», primo format con servizio al tavolo firmato Autogrill

IL «FAST CASUAL» SI PROVA IN AUTOSTRADA

In alto, gli interni del nuovo locale «Amore 'Do Eat Better'», primo format con servizio al tavolo in autostrada a firma Autogrill che ha appena debuttato in Toscana, nel punto vendita di Montepulciano Est, sulla A1 (nella foto sotto). E presto arriverà anche a Badia al Pino, in provincia di Arezzo

di **Gabriele Principato**

C'è la margherita «Saporé» del «pizzaricercatore» Renato Bosco. Tonda, dal cornicione voluminoso e realizzata con un impasto a lunga lievitazione. Fra i primi piatti si fanno notare i mezzi paccheri tricolore dello chef Andrea Ribaldone. Con pomodoro ciliegino, burratina e granella di pistacchi. Tra i secondi il Wow Burger dello chef Simone Salvini. Un bun alla curcuma, farcito con carne veg, hummus con piselli, fettine fondenti, bacon vegetale, pomodori e salsa Wow. E, per chiudere, i dolci, la frutta e il gelato dei maestri pasticceri Luca Montersino e Sal De Riso. È un viaggio nella cucina italiana quello che propone «Amore "Do Eat Better"», primo format con servizio al tavolo in autostrada a firma Autogrill. Questo nuovo concept di cucina *fast casual* ideato dal gruppo leader nella ristorazione per chi viaggia — presente in 30 paesi di quattro continenti, opera in 829 location e gestisce circa 3.300 store ed oltre 300 marchi in cui lavorano più di 34mila persone — ha appena debuttato in Toscana, nel punto vendita di Montepulciano Est, sulla A1. E presto arriverà anche in quello di Badia al Pino, in provincia di Arezzo. «Con il lancio di questa nuova formula intendiamo rispondere alle nuove richieste dei clienti che sono sempre più attenti al proprio benessere e all'autenticità del prodotto e dell'esperienza di sosta», spiega Andrea Cipolloni, ceo Europe – Italy del gruppo attivo non solo sulle autostrade, ma anche in 139 aeroporti nel mondo, in centri commerciali, fiere e siti culturali. «Questo format è nato dopo un lungo studio condotto da Autogrill sull'evoluzione dei bisogni di chi viaggia. Un'analisi delle tendenze del settore che il gruppo non smette mai di portare avanti per proseguire sul quel percorso di sviluppo e di innovazione capace di intercettare i mutamenti delle esigenze dei clienti», spiega Cipolloni. Da risultati di queste continue ricerche è nato il nuovo brand «Amore», caratterizzato da uno spiccato stile italiano, tanto nelle ricette quanto nell'atmosfera. L'ambiente è informale ma curato e il servizio rilassato e accogliente. Ogni elemento del concept — dagli arredi alle stoviglie — è pensato per valorizzare gli aspetti distintivi della cucina e del design delle diverse regioni italiane. Il layout dei locali è stato curato nel

Il nuovo concept ha appena debuttato in Toscana, sull'A1 all'altezza di Siena

A fianco, una delle sale di «Amore». Sopra, il babà alla crema di Sal De Riso, nel menu del locale insieme alla pizza di Renato Bosco (foto in basso). Sotto, Andrea Cipolloni, ceo Europe — Italy del gruppo Autogrill

dettaglio per rappresentare tre ambientazioni che raccontano la varietà del nostro Paese: se la sala «Nord», ispirata alla città di Milano, è caratterizzata da elementi che richiamano la moda e il design, la sala tavoli «Centro» porta alla mente invece la storia, l'arte e la tradizione delle trattorie toscane e romane, mentre nello spazio «Sud» dominano l'allegria e i colori delle regioni meridionali. Ambienti che accompagnando i clienti in un *grand tour* gastronomico attraverso l'Italia ed i suoi sapori mediterranei, proposti tanto in piatti abbondanti della tradizione, quanto in creazioni light. Un'offerta versatile e a prezzi democratici, firmata da celebri professionisti protagonisti della scena food italiana — che da tempo sono coinvolti in importanti collaborazioni con Autogrill —, pensata sia per coloro che viaggiano per lavoro, che per quelli che lo fanno per piacere: dalle famiglie, ai gruppi di amici. Cosa c'è nel menu? Gli antipasti caldi e freddi delle proposte «Sfiziosiamo» e «Golosiamo», con gli affettati ed i fritti della tradizione. I primi piatti gourmet firmati dallo chef Andrea Ribaldone, come le mezze maniche trafilate al bronzo con salsa carbonara, guanciale croccante e scaglie di Pecorino Romano. O, le pappardelle alla bolognese e il risotto alla milanese con cialda di Parmigiano Reggiano. Tutti piatti reinterpretati con creatività e materie prime d'eccellenza. Fra i secondi vi sono proposte come la cotoletta alla milanese e il tonno pinna gialla scottato e servito con spinacino, cipolla caramellata, germogli, sesamo nero e salsa rosa. Ma, anche insalatone ricche e gustose firmate dallo chef Simone Salvini. Un esempio? Quella con una base di riso basmati e venere, condita con salmone affumicato, mango, avocado, cavolo rosso marinato, soia edamame, insalata, pomodorini e sesamo nero. Gli amanti della pizza saranno conquistati, invece, dall'impasto genuino e digeribile dei due formati «Doppiocrunch» e «La Tonda» firmati da Renato Bosco. E, infine, con menu «Ultimo Bacio» si arriva ai dolci. Qui si spazia dal celebre e conosciutissimo babà firmato da Sal De Riso, a tiramisù e frolla alle mele con gelato di Luca Montersino. Dei classici intramontabili perfetti per addolcire le soste durante un viaggio in autostrada.

Il gruppo è in 30 Paesi, ha 829 location e 3.300 store dove lavorano circa 34mila persone

Gastronomia senza pari, il trionfo della qualità Made in Italy:

Fra prodotti tipici e nuove proposte, l'eccellenza della cucina italiana non smette di affascinare

Pian delle Vette, un metodo che affascina

Dalla passione e dedizione di Egidio D'Incà e Walter Lira nasce un progetto che pone al centro l'amore per il vino. **Pian delle Vette** è il nome della cantina bellunese che produce annualmente diecimila bottiglie. Il fiore all'occhiello è rappresentato da Mat'55, uno spumante metodo classico 72 mesi risultato dalla perfetta commistione di Pinot Nero e Chardonnay. Frutto della perseveranza dei due titolari, apostrofati appunto "Mat" (folli nel dialetto locale) da coloro che avevano interpretato la loro come una missione impossibile, un'impresa "da matti". Info: www.piandellevette.it

Ö Magazin, ristorante e bistrot: due anime, qualità unica

Ö Magazín, insegna storica di Portfino e porto sicuro della ristorazione ligure, nel 2020 ha compiuto 30 anni. Ö Magazín continua ad affascinare con il suo stile elegante che richiama il mondo delle navi e soprattutto con la sua cucina, che concede il mare in tutte le sue sfaccettature: nel sapore, nell'atmosfera rilassata, nel servizio gentile, affinché il momento del pasto sia fine come una brezza marina e immersivo come il Mar Ligure. Oggi Ö Magazín è anche un bistrot a Santa Margherita Ligure, format nuovo ma qualità di sempre, per adattarsi a un'altra realtà proprio come l'acqua è capace di assumere la forma del recipiente che la contiene. Gli ospiti del bistrot riceveranno la stessa accoglienza riconoscibile all'interno del ristorante e un'offerta gastronomica che resta semplice e locale ma più snella: una cucina espressa e che esprime passione, gusto, e tutto il buon sapore del generoso territorio ligure. www.omagazin.it

Sampolo 246, il concept innovativo di bar

Qualità, genuinità e un sapiente tocco di innovazione: è **Sampolo 246**, il nuovo concetto di bar che ha conquistato i consumatori dell'intero Paese. La sua filosofia vincente: amore per il cibo, rispetto della materia e attenzione al pubblico. Gusta il vero espresso all'italiana, preparato secondo la tradizione, da accompagnare con un cornetto, una brioche o una sfoglia. Sampolo 246 è anche ideale per un pranzo veloce, grazie alle sue specialità tradizionali. Queste e tante altre qualità hanno permesso al Sampolo 246 di essere più volte premiato dalla critica specializzata. Shop Online: www.sampolo246.com

Il Mestolo: piatti di pesce fresco nel cuore di Siena

Un ristorante di pesce e cucina tipica toscana: è **Il Mestolo**, gestito da Gaetano De Martino e da sua moglie, la Chef Nicoletta Marighella. «È nato dalla sfida – spiega il Sig. De Martino – di dar vita ad un ristorante "di pesce" a Siena. In poco tempo ci siamo affermati soprattutto tra i senesi: mangiare pesce fresco al Mestolo è diventato un rito». Una clientela affezionata che torna spesso e volentieri per gustare le pietanze prelibate della Chef Nicoletta. «Ci distinguiamo per una cucina varia che mette sempre al centro la grande genuinità delle materie prime. Esaltiamo la freschezza del prodotto principe, che abbiniamo a specialità di stagione come funghi e tartufi. Olio e verdure di alta qualità abbondano nelle terre che ci circondano, costituendo un altro insostituibile punto di forza. Realizziamo piatti confezionati ad arte, che uniscono con maestria la tradizione ai tocchi creativi che mia moglie riesce sempre a conferire ad ogni pietanza». www.ilmestolo.it

L'Ora D'Aria al Dai Dai, la terrazza sul mare dello chef Marco Stabile

Il pluripremiato chef porta la sua cucina sulla terrazza della storica gelateria **"Dai Dai"** di Castiglioncello, la perla del Tirreno dove 60 anni fa venne girato il "Sorpasso". Aperitivi e cene con vista mozzafiato sul bellissimo mare dell'arcipelago toscano, after dinner, mixology e piccoli concerti in giardino per godersi le ore più fresche dell'estate in totale relax. Questa è la promessa dello chef Marco Stabile che nella sua nuova avventura estiva proporrà una cucina semplice, elegante e di qualità, con occhio attento al territorio ed un menù in cui il pesce del Mar Tirreno sarà assoluto protagonista. La filosofia alla base del ristorante sarà la stessa che ha reso lo chef una delle firme più prestigiose a livello nazionale nel suo **Ora d'Aria** di Firenze, premiata per ben 12 anni dal più alto riconoscimento nel campo della ristorazione: la stella Michelin. www.oradariaristorante.com

Keik Bakery, l'America in centro a Modena

I ricordi del vostro viaggio negli USA ritorneranno ad ogni boccone: soffici pancakes, la regina red velvet, perfetti bagels, tanti gusti di cupcakes. Sono alcuni dei prodotti artigianali di **Keik Bakery**, locale intimo e rilassato all'angolo di Via Canalino e Via Scarpa a Modena. Keik è dal 2013 specializzata nel Brunch, menú all day long di bagels & pancakes, oltre cupcakes, torte e biscotti hand made, nonché proposte estive come bubble tea, smoothies, milkshakes e tanto altro. Scopri il menú stagionale su www.keik.it

La Bettola del Gusto, nel cuore di Pompei si riscopre la genuinità

Sono trascorsi più di 10 anni dall'apertura della **Bettola del Gusto**, a due passi dagli scavi di Pompei e dal Santuario, eppure questo luogo continua a stupire e regalare emozioni di gusto difficilmente imitabili. Accolti dal calore che da sempre contraddistingue Vincenzo Fortunato e dal fratello e Chef Alberto. «L'idea di poter offrire qualcosa di nuovo ai nostri clienti, ci ha rapiti» sottolinea Vincenzo. Dalla carne di altissima qualità al pescato freschissimo. La carta dei vini arriva a ben 800 proposte di cui il 40% Campane selezionate dall'esperto sommelier di sala. Per chi volesse azzardare, c'è la possibilità di assaggiare vini made in South Africa e New Zealand. Menù rigorosamente stagionale, pietanze golose, prodotti locali, dop e del presidio Slow Food, come il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. Non c'è da stupirsi se il ristorante è stato recensito dalla Guida Michelin, l'Espresso, Osterie d'Italia per la cucina vivace e accattivante. Info: www.labettoladelgusto.it

Caseificio Val D'Aveto: la natura da portare a casa

Il **Caseificio Val D'Aveto** nasce nello straordinario contesto dell'omonima valle ligure a Rezzoaglio con l'obiettivo di rilanciare la produzione casearia a latte crudo del formaggio San Stè. La produzione del Caseificio dà vita a formaggi freschi e stagionati fedeli alla natura del latte, che proviene esclusivamente dalle valli limitrofe, e allo yogurt colato vincitore di tre stelle d'oro all'International Taste Institute (ITI) di Bruxelles 2021, uno yogurt denso e cremoso prodotto in vari gusti tutti rigorosamente non mescolati ma bicolore per mantenere intatta la fragranza dei suoi preziosi ingredienti. www.caseificiovaldaveto.com

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

tradizione e innovazione, un'alchimia di sapori unici al mondo

con ricette ricche di creatività, prelibatezze artigianali, vini pregiati e specialità lattiero-casearie

Fulgaro, panificatori dal 1890

«Mi piace vivere così. Con le mani ed il palato legati al passato e con lo sguardo proiettato verso il futuro». Sono le parole di Pascal, titolare del **Panificio Fulgaro** di San Marco in Lamis, nel cuore del Gargano. «Ho iniziato da bambino guardando mia madre e la mia bisnonna lavorare. Oggi al panificio Fulgaro prosegue una storia nata nel 1890 mantenendo intatti metodi di lavorazione originali, ai quali aggiungo il mio particolare tocco di fantasia». Nascono così prodotti da forno dolci e salati, sorprendenti delizie ricche di profumi e fragranze tipici di una volta. Info: www.fulgaropanificatori.it

Casali Viticultori, pionieri del Metodo Classico emiliano

C'è un prima e un dopo il Ca' Besina, il primo Metodo Classico a essere prodotto in Emilia. Il merito spetta a Massimo Casali, che negli anni Settanta decise di puntare sulla seconda rifermentazione in bottiglia per valorizzare le peculiarità della Spergola, varietà autoctona delle colline di Scandiano nel reggiano. Ancora oggi, questo Brut Millesimato, che riposa per almeno quattro anni sui lieviti, rappresenta il fiore all'occhiello di **Casali Viticultori**, storica realtà nata nel 1900, dal 2014 entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine. Durante le ultime edizioni di Vinitaly a Verona e di Prowein a Düsseldorf, l'azienda ha presentato la nuova linea Ca' Besina, recentemente rinnovata anche nella sua veste grafica. Oltre che dello storico Brut Millesimato, oggi si compone anche del Ca' Besina Pas Dosé e del Ca' Besina Rosé Brut, quest'ultimo ottenuto da un blend di vitigni autoctoni del territorio. www.casalivini.it

Ristorante 12 Monaci, tra storia e buona cucina

Nel 1142, 12 monaci cisternesi fondarono un convento per dimorare durante le opere di bonifica delle terre: proprio dentro queste antiche mura nasce il **Ristorante 12 Monaci.** Andrea Nizzi, chef di grande fantasia, propone elaborazioni originali della classica cucina parmigiana con piatti ricchi di ingredienti freschi di giornata e, in compagnia della moglie Letizia e dei 5 figli Iris, Tobia, Viola, Tito e Teo, con amore e passione cura questo gioiello nella pianura padana dedicandosi, oltre alla ristorazione, anche al servizio di catering & banqueting e all'organizzazione di eventi. www.12monaci.it

Casa Radicci, un amore di burrata, una grande storia italiana

«Quante storie può raccontarci una burrata? E una mozzarella, se potesse parlare, cosa ci racconterebbe? Se a parlarci fossero i prodotti di **"Casa Radicci"**, ascolteremmo la grande storia di una famiglia di Gioia del Colle che, alla fine degli anni '50, decise di trasferirsi dalla Puglia in Piemonte per organizzare un grande "matrimonio": quello tra l'antica arte casearia pugliese e il prezioso latte delle stalle piemontesi. Oggi, due generazioni dopo quel lungo viaggio e quella straordinaria intuizione, la famiglia Radicci continua, con la stessa passione, lo stesso rispetto per le tradizioni (unito ad una necessaria vocazione per la tecnologia e l'innovazione) e una grande attenzione per la sostenibilità ambientale ed energetica, a produrre burrate, mozzarelle, ricotte e tanti altri formaggi freschi (distribuiti in tutta Italia, e in molti paesi europei ed extra-europei) a cui… manca solo la parola!» www.casaradicci.com

Arte&Gusto, il mondo del food a 360° tutto da scoprire

A Parma l'accoglienza, la ristorazione e la qualità diventano Arte e Passione in una cornice di elegante ricercatezza

Arte&Gusto è un nuovo concept nel mondo del food a 360° che nasce a Parma, località da sempre nota per la forte vocazione gastronomica. Un vero e proprio "store" del gusto che si colloca nel contesto cittadino, un punto di riferimento per assaggiare le eccellenze enogastronomiche proprio sotto casa, con ambienti finemente curati, realizzati per accogliere gli ospiti in un clima rilassato. Dalla salumeria all'ortofrutta e non solo, in ogni angolo vi sono prelibatezze di tutti i generi: Arte&Gusto ha l'obiettivo di fornire sempre la massima qualità mantenendo l'accessibilità, per questo instaura solidi rapporti direttamente con i produttori proponendo tutta l'eccellenza italiana al giusto prezzo. Arte&Gusto può anche contare sulla grande preparazione del personale sugli alimenti e sulle materie prime, acquisita per essere messa al servizio della clientela per soddisfare ogni esigenza e ogni palato. Tutto questo è possibile perché da Arte&Gusto i prodotti non solo si acquistano ma si conoscono, si consumano e si amano. E c'è ancora di più: nel suo elegante ristorante, Arte&Gusto propone un'ottima cucina basata su eccellenze stagionali e prodotti freschi locali, finemente preparati dagli abili chef e abbinati al giusto vino o birra artigianale. E se volessimo gustare un'ottima pizza? Arte&Gusto ha pensato anche a questo! Prepara fragranti pizze, sia classiche che gourmet, realizzate con impasti a lievitazione naturale e con farine di primissima qualità, cotte nel forno a legna. Il Lounge Bar, poi, è perfetto per una pausa di gustoso relax o per assaggiare un ottimo vino locale, nazionale o estero, per non parlare dell'irresistibile "Mercato dei Sapori di Parma" dove trovare una grande scelta di prodotti confezionati freschi e pronti per il consumo. In ultim'ora, Arte&Gusto ha espanso la propria attività nell'Hospitality creando **A&G Suites**, che comprende nove eleganti appartamenti in stile moderno creati con lo scopo di poter accogliere i flussi di turisti, lavoratori e visitatori. Le parole di Alfonso e Mario Francese, il giorno dell'inaugurazione poco prima dell'apertura di CIBUS Parma 2022: «A&G Suites nasce dal desiderio del ristorante Arte&Gusto di poter accogliere persone da tutto il mondo. Il nostro percorso nel mondo dell'Hospitality dura ormai da quarant'anni: volevamo coronarlo guardando anche oltre lo schema della ristorazione e fornendo al nostro pubblico alcuni spazi per chiunque dovesse fermarsi nella nostra città per qualche giorno. Così abbiamo deciso di creare A&G Suites, una struttura composta da 9 appartamenti in stile moderno, con l'eleganza che da sempre ci contraddistingue». Arte&Gusto è il luogo ideale nel mondo del food per godere sempre dei prodotti migliori e per creare un legame basato sul continuo scambio, fiducia e sicurezza.

Arte&Gusto - Via Emilia Est, 87 Parma - Tel. 0521 481 784 www.artegusto.net

www.artegusto.net

arte gusto
Mercato e Ristoro dei Sapori

> "Da oggi, Arte&Gusto è anche A&G Suites, per un soggiorno di relax e buon cibo

Un crocevia dei sapori: ristorante, pizzeria, lounge bar, enoteca, mercato di prodotti tipici... un'oasi della buona gastronomia, per una vera food experience

Dal temporary bistrot allo spazio Marras al nuovo allestimento del caffè del Circolo Filologico, in occasione della settimana del design dal 6 al 12 giugno Milano si popola (anche) di bar e ristoranti in luoghi insoliti e, talvolta, segreti

CENA AL FUORISALONE

di **Benedetta Moro**

Ristoranti e caffè che durano il tempo di uno scrocchio di dita. Insolite location private che aprono al pubblico. Succede questo e altro nella settimana del Salone del Mobile di Milano (6-12 giugno), dedicata al design e arricchita come sempre dagli eventi del FuoriSalone sparsi in tutta la città, in cui anche il cibo sarà protagonista. Nel giardino dello sfarzoso Palazzo Clerici, dove si potrà fare yoga tutte le mattine, sarà installato un bar. Torna, poi, l'attesissimo temporary bistro & restaurant Famiglia Rana nello showroom «Nonostante Marras» che, da colazione a cena, si trasforma in un luogo fatato. Farà tappa in una location segreta anche il pop-up restaurant «We are Ona», dove cucinerà lo chef Sawaguchi del «Garde Champêtre» di Parigi, stella verde Michelin (4-11 giugno: *weareona.co*). Da scoprire c'è pure la nuova veste, progettata da Marialaura Rossiello per Studio Irvine, del caffè del Circolo Filologico Milanese, a pochi passi dalla Scala, con la facciata firmata dall'artista Olimpia Zagnoli. Il parco del Centro ospedaliero militare ospiterà due temporary bar by Alcova. Al «Caffè Napoli» di largo Foppa si respirerà invece l'atmosfera partenopea con un progetto ispirato a Munari di Elisabetta Wolleb, architetto, e Paola Cosenza, illustratrice. In zona Tortona, nell'ex complesso industriale Opificio 31, verrà ricreata una vera e propria osteria friulana per scoprire il crudo di San Daniele dop. Mentre all'ex scalo ferroviario di porta Genova, ci sarà l'allestimento musicale e culinario di Chef in Camicia. Infine in Brera, alla mostra «Inspired in Barcelona: a gathering place» (via Madonnina 12) si potranno respirare, anziché bere, nuvole di vermut.

DOVE & QUANDO

Come ogni anno, nella settimana del Salone del Mobile, dal 6 al 12 giugno, la città di Milano si riempie di eventi collaterali in occasione del FuoriSalone. La maggior parte quest'anno si concentra sul tema «Tra spazio e tempo», due variabili per valutare il nostro impatto sul pianeta e programmare azioni volte al cambiamento. Tutti gli appuntamenti sul sito: *www.fuorisalone.it*

GLI ALTRI APPUNTAMENTI

1

GIORNALISMO E ALIMENTAZIONE
Il mondo del cibo dopo la pandemia? Se ne discuterà al Festival del Giornalismo Alimentare, in programma al Lingotto di Torino dal 31 maggio all'1 giugno. Sarà il momento anche per scoprire nuovi trend dettati dalle ricerche che verranno svelate

2

CANTINE APERTE
Il 28 e 29 maggio in tutta Italia si celebra la festa dell'enoturismo con degustazioni in 600 cantine di 18 regioni. In montagna o in collina, al lago o al mare saranno organizzate passeggiate tra le vigne a piedi, in bici o a cavallo e suggestive cene al tramonto

3

COMO LAKE COCKTAIL WEEK
La Como Lake Cocktail Week è una successione di eventi, degustazioni e masterclass che coinvolgeranno dal 30 giugno al 4 luglio più di 30 cocktail bar sparsi per il centro storico di Como, nei ristoranti e negli hotel di lusso che si affacciano sul lago

4

WINE & THE CITY
Degustazioni itineranti, show cooking con chef stellati, performance e azioni d'arte sul tessuto urbano, cene in palazzi storici e musei, incontri con i vignaioli, reading letterari, escursioni lungo la costa o in vigne metropolitane. Tutto questo è Wine&TheCity a Napoli dal 6 al 23 giugno

5

BLENHEIM PALACE FOOD FESTIVAL
A Woodstock, nell'Oxfordshire, Blenheim Palace, prima residenza di Churchill, ospita il festival dedicato al cibo dal 2 al 5 giugno. Troverete prodotti locali anche vegani, masterclass di dolci e corsi per tutta la famiglia

Un tozzo di pane e delle uova. Tanto basta per addomesticare un uomo burbero e misantropo «Non è solo il copione della commedia in cui recito», spiega l'attrice calabrese. «Sono quasi sempre fuori casa per lavoro. Però io, con il riso al salto, ho rieducato mio marito, oggi ex habitué dei pasti in busta»

VITTORIA BELVEDERE

IL TIMBALLO DI PATATE

Vittoria Belvedere lo prepara alla calabrese, in ricordo della nonna paterna. «La ricetta prevede formaggi — parmigiano e provola — patate, salame e uova. La seguo fedelmente, ma quei sapori non riesco proprio a replicarli»

IL SUGO AL POMODORO

L'orgoglio di Vittoria. «Il più grande dei miei figli ha studiato tre anni all'estero, tra Londra e Boston. Chiamava per chiedermi come si preparasse. Mi piace pensare che, attraverso quella ricetta, avesse un po ' di me accanto a lui»

LE ZUPPE

Pur non essendo vegana, l'attrice vibonese ama la cucina green. «Sono molto attenta alla salute: le zuppe in casa nostra non mancano mai. Il che ci consente di sgarrare perché la tavola dev'essere anche un po' goliardica»

LA PASTA IN BIANCO

Ma anche cotoletta e banana. «Ovvero il drammatico menu fisso di Vasco, oggi mio marito, quando ci siamo conosciuti All'epoca viveva da solo, bastava a sé stesso. Ho dato fondo alle mie conoscenze culinarie e l'ho 'svezzato'»

IL PEPERONCINO

Sta alla Calabria come la pizza a Napoli e il pesto a Genova. «Oltre ad avere un sapore gradevole, fa bene all'organismo — spiega Belvedere —. L'ho sdoganato in famiglia. Ben dosato, e con i giusti abbinamenti, piace a tutti»

IL VINO

«Ho cominciato ad apprezzarlo a 40 anni: rosso, rotondo, corposo, non troppo barricato. Per capire il mondo che gli sta dietro, ho fatto anche un mini corso di sommelier: ne sono uscita brilla. Anche per questo apprezzo,, ma a piccole dosi»

di **Chiara Amati**
foto di Fabrizio Bettinelli

«Alle volte basta del cibo, anche semplice, per conquistare un uomo a cena. E regalargli momenti di pura allegria». Capita nella pièce itinerante *Bloccati dalla neve*, in cui la protagonista Judith, alias Vittoria Belvedere, in una notte di bufera bussa alla porta del burbero Patrick (Enzo Iacchetti), chiedendo un tozzo di pane e delle uova. Giurando, poi, di andarsene: lui, al cottage in solitaria, non rinuncia. La misantropia è la sua dimensione. Peccato però che il protrarsi del maltempo costringa i due a una quarantena forzata, tra litigi continui, attimi di follia e mangiate. Il cibo come trait d'union tra monadi leibniziane, dentro una storia che parla di isolamento. «Pensavo che fosse solo un copione — racconta l'attrice calabrese trapiantata in Brianza —. Mai come in questi ultimi tempi, ho capito invece quanto il cibo condiviso riesca a penetrare nei cuori più solitari, generando empatia». Più che una scoperta, l'esumazione di una consapevolezza maturata in famiglia, fin da bambina. Con la nonna paterna, Vittoria, che si alzava prima dell'alba a preparare i pasti della giornata. «D'estate, in vacanza, il risveglio aveva il profumo delle brioche fatte in casa. I pranzi e le cene erano occasioni di incontro. Ci si sedeva tutti insieme — genitori, figli, nipoti, cugini — e si mangiava in compagnia. Astenersi ritardatari. Nei menu il meglio della cucina della mia città, Vibo Valentia: pasta al forno, melanzane ripiene, polpette fritte, la 'nduja con il caciocavallo. E poi verdure crude e cotte, secondo le stagioni». Rituali che Vittoria, da grande, trasferirà ai suoi tre figli perché l'intesa in famiglia si consolida a tavola. «Il lavoro mi tiene lontano da casa per mesi. Quando rientro, la cucina è il mio regno. Ogni piatto preparato è un pezzo di me che regalo agli altri». Desidera il meglio, Vittoria. Al supermercato, l'attrice preferisce i piccoli negozietti di quartiere. Quelli in cui il fruttivendolo di fiducia propone gli ortaggi del contadino poco distante. «Finocchi, cetrioli, ravanelli. E poi i piselli da sgranocchiare crudi davanti alla tv. Meglio dei popcorn». Le verdure accompagnano spesso anche piatti della tradizione lombarda. Un modo per fare felice Vasco, il marito. «Quando l'ho conosciuto, era l'esperto dei risotti in busta. Dovevo salvarlo (*ride*)». Oggi in casa Belvedere si cucina un risotto alla milanese superlativo, con tanto di variazione al salto: «Odio sprecare: quel che avanza dal giorno prima finisce, rivisitato, nel piatto il giorno dopo». Una ricetta che farebbe capitolare il più irriducibile dei misantropi. Fuori dal copione.

Il cibo condiviso riesce a penetrare nei cuori più duri, generando empatia

Mi piace stare tra i fornelli Ogni piatto è un pezzo di me che dono agli altri